[de] Gebrauchsanleitung .....2
[fr] Mode d'emploi .....16
[it] Istruzioni per l'uso .....31
[nl] Gebruiksaanwijzing .....46

HF25M2L2 HF25M2R2
HF25M6L2 HF25M6R2
HF25M5L2 HF25M5R2

**Mikrowelle**
**Micro-ondes**
**Forno a microonde**
**Magnetron**

SIEMENS

# de Inhaltsverzeichnis


**Wichtige Sicherheitshinweise ... 2**
Ursachen für Schäden ... 4
**Ihr neues Gerät ... 4**
Bedienfeld ... 4
Tasten und Anzeige ... 5
Garraum ... 5
**Gerät ein- und ausschalten ... 5**
Einschalten ... 5
Ausschalten ... 5
**Vor dem ersten Benutzen ... 6**
Uhrzeit einstellen ... 6
**Die Mikrowelle ... 6**
Hinweise zum Geschirr ... 6
Mikrowellen-Leistungen ... 6
Mikrowelle einstellen ... 6
**1,2,3-Folgebetrieb ... 7**
Folgebetrieb einstellen ... 7
**Memory ... 7**
Einstellungen in Memory speichern ... 7
Memory starten ... 7
**Grundeinstellungen ändern ... 8**
Grundeinstellungen ... 8
**Pflege und Reinigung ... 8**
Reinigungsmittel ... 8
**Störungstabelle ... 9**
Störungstabelle ... 9
**Kundendienst ... 10**
E-Nummer und FD-Nummer ... 10
Technische Daten ... 10
Umweltgerecht entsorgen ... 10
**Programm-Automatik ... 11**
Programm einstellen ... 11
Hinweise zur Programm-Automatik ... 11
**Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 12**
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle ... 12
Tipps zur Mikrowelle ... 15
**Prüfgerichte nach EN 60705 ... 15**
Garen mit Mikrowelle Solo ... 15
Auftauen mit Mikrowelle solo ... 15


Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

# ⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
  Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
  Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
  Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
  Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

**Explosionsgefahr!**

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

**Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

**Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

**Verbrennungsgefahr!**

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

**Verbrühungsgefahr!**

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

**Verletzungsgefahr!**

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

### Ursachen für Schäden

**Achtung!**

- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

# Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente.

### Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

**Drehwähler**

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler .

**Kundendienst-Artikel**

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

| | | |
|---|---|---|
| Pflegetücher für Edelstahloberflächen | Artikel-Nr. 311134 | Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt. |
| Backofen-Grillreiniger-Gel | Artikel-Nr. 463582 | Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos. |
| Microfasertuch mit Wabenstruktur | Artikel-Nr. 460770 | Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz. |

## Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

| Taste | Verwendung |
|---|---|
| on/off | Gerät ein- und ausschalten |
| 90 | Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen |
| 180 | Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen |
| 360 | Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen |
| 600 | Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen |
| 900 | Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen |
| $\overrightarrow{123}$ | Folgebetrieb anwählen |
| ◧ | Gerätetür öffnen |
| ◷ | Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen |
| P | Programm wählen |
| kg | Gewicht wählen |
| **M1** / **M2** | Memory wählen |
| start | Betrieb starten |
| stop | Betrieb anhalten |

**Hinweise**

- Welche Zeitfunktion in der Anzeige aktiv ist, sehen Sie am Pfeil ▶ vor dem entsprechenden Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol ◷ nur, wenn Sie ändern.
- Wenn Sie starten leuchtet die Lampe im Garraum.

## Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

**Kühlgebläse**

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

**Hinweise**

- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

# Gerät ein- und ausschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Mikrowellengerät ein und aus.

## Einschalten

Taste on/off drücken.
Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

Taste 90, 180, 360, 600 oder 900 W = für eine Mikrowellen-Leistung

Taste $\overrightarrow{123}$ = Folgebetrieb

Tasten P und kg = Programmautomatik

Taste **M1** oder **M2** = Memory-Programm

Wie Sie einstellen, können Sie in den einzelnen Kapiteln nachlesen.

## Ausschalten

Taste on/off drücken.
Das Gerät schaltet aus, die Uhr erscheint in der Anzeige.

# Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

## Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchten in der Anzeige drei Nullen und die Symbole ▶◷.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

**1.** Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

**2.** Taste ◷ drücken.

Die Uhrzeit ist eingestellt.

#### Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. So ist sie nur sichtbar, wenn der Backofen in Betrieb ist. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

**Hinweis.** Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

# Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

**Hinweis.** Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

## Hinweise zum Geschirr

#### Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

#### Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

#### Achtung!

Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

#### Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

**1.** Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

**2.** Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

## Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

| | |
|---|---|
| 90 W | zum Auftauen empfindlicher Speisen |
| 180 W | zum Auftauen und Weitergaren |
| 360 W | zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen |
| 600 W | zum Erhitzen und Garen von Speisen |
| 900 W | zum Erhitzen von Flüssigkeiten |

#### Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

## Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

**1.** Taste on/off drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.

**2.** Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeige über der Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.

**3.** Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.

**4.** Taste start drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

#### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Mit Taste on/off das Gerät ausschalten. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

#### Gerätetür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste start drücken. Der Betrieb läuft weiter.

#### Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

#### Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen und wieder starten.

#### Betrieb anhalten

Taste stop drücken, der Betrieb wird angehalten.
Taste start drücken, der Betrieb läuft weiter.

#### Betrieb abbrechen

Taste stop 2 mal drücken und mit Taste on/off das Gerät ausschalten.

#### Hinweise

- Wenn Sie das Gerät mit der Taste on/off einschalten, erscheint immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung in der Anzeige.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendruch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

# 1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten hintereinander einstellen und dann starten.

**Geschirr**
Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

## Folgebetrieb einstellen

1. Taste on/off drücken.
   Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste $\overrightarrow{123}$ drücken.
   Die $\overrightarrow{1}$ für den ersten Folgebetrieb erscheint in der Anzeige.
3. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
4. Taste $\overrightarrow{123}$ drücken.
   Die $\overrightarrow{2}$ für den zweiten Folgebetrieb erscheint.
5. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
6. Taste $\overrightarrow{123}$ drücken.
   Die $\overrightarrow{3}$ für den dritten Folgebetrieb erscheint.
7. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
8. Taste start drücken.

Der Betrieb startet. Die gesamte Dauer und das Symbol $\overrightarrow{1}$ für den ersten Folgebetrieb erscheinen in der Anzeige.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

**Einstellung ändern**

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Taste $\overrightarrow{123}$ so oft drücken, bis die Nummer für den Folgebetrieb erscheint. Die Einstellung ändern.

**Gerätetür zwischendurch öffnen**

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste start drücken. Der Betrieb läuft weiter.

**Betrieb anhalten**

Taste stop drücken, der Betrieb wird angehalten.
Taste start drücken, der Betrieb läuft weiter.

**Betrieb abbrechen**

Taste stop 2 mal drücken und mit Taste on/off das Gerät ausschalten.

# Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit eigene Einstellungen abzuspeichern und jederzeit wieder abrufen. Sie haben zwei Speicherplätze zur Verfügung "**M1**" und "**M2**". Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

## Einstellungen in Memory speichern

1. Taste on/off drücken.
   Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
   Die Anzeige über der Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste **M1** oder **M2** einige Sekunden lang gedrückt halten, bis ein Signal ertönt.

Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

**Eine andere Einstellung speichern**

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

**Hinweis:** Die eingestellten Programme bleiben auch nach einem Stromausfall gespeichert.

## Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste on/off drücken.
   Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste **M1** oder **M2** drücken.
   Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.
3. Taste start drücken.

Memoryeinstellung startet. Die Dauer |→| läuft in der Anzeige sichtbar ab.

**Hinweis:** Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Memory ist beendet. Mit Taste on/off das Gerät ausschalten oder neu einstellen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

**Anhalten**

Taste stop drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen Taste start drücken. Der Betrieb läuft weiter.

# Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit verändern können.

## Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

| | Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|---|---|---|---|
| c 1 | Uhranzeige<br>1 = an | Uhranzeige<br>2 = aus | Anzeige der Uhrzeit |
| c2 | Signalton-Dauer<br>2 = mittel = 2 Minuten | 1 = kurz = 10 Sekunden<br>3 = lang = 5 Minuten | Signal nach Ablauf einer Dauer |
| c3 | Tastenton<br>1 = an | Tastenton<br>2 = aus | Bestätigungston beim Drücken einer Taste |
| c4 | Wartezeit<br>2 = mittel = 5 Sekunden | 1 = kurz = 2 Sekunden<br>3 = lang = 10 Sekunden | Wartezeit zwischen einzelnen Schritten, nach einer Einstellung |

Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste ◷ einige Sekunden lang drücken.
   In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste ◷ bestätigen.
   In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ◷ alle Grundeinstellungen durchgehen und mit dem Drehwähler ändern.
4. Zum Schluss Taste ◷ einige Sekunden lang drücken.
   Alle Einstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

# Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

**⚠ Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

**⚠ Verbrennungsgefahr!**

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

**Hinweise**

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

## Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

| Bereich | Reinigungsmittel |
|---|---|
| Gerätefront | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |
| Edelstahl | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. |

| Bereich | Reinigungsmittel |
|---|---|
| Garraum aus Edelstahl | Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen. |
| Türscheiben | Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen. |
| Türdichtung Nicht entfernen! | Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. |

# Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

**⚠ Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

## Störungstabelle

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe / Hinweise |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht | Sicherung defekt | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist. |
| | Stecker nicht eingesteckt | Stecker einstecken |
| | Stromausfall | Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert. |
| | Fehlbedienung | Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. |
| Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer. | Nach dem Einstellen wurde die Taste start nicht gedrückt. | Drücken Sie die Taste start oder schalten Sie das Gerät aus. |
| Die Mikrowelle schaltet nicht ein. | Die Tür wurde nicht ganz geschlossen. | Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist. |
| | Die Taste start wurde nicht gedrückt. | Taste start drücken. |
| Die Speisen werden langsamer heiß als bisher. | Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt. | Höhere Leistung wählen. |
| | Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben. | Doppelte Menge - fast doppelte Zeit |
| | Die Speisen waren kälter als sonst. | Speisen zwischendurch umrühren oder wenden. |
| Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt. | Das Gerät befindet sich im Demomodus. | **1.** Taste $\overrightarrow{123}$ drücken.<br>**2.** Taste P drei Sekunden lang gedrückt halten.<br>Der Demomodus ist deaktiviert. |

**Fehlermeldungen**

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

| Fehlermeldung | Mögliche Ursache | Abhilfe / Hinweis |
|---|---|---|
| In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E723". | Die Tür wurde nicht richtig geschlossen. | Gerät mit Taste ◧ öffnen und wieder schließen. |
| In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1", "Er4", "Er18“ oder "E503". | Technischer Defekt. | Rufen Sie den Kundendienst. |
| In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11". "Taste klemmt" | Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt. | Drücken Sie alle Tasten mehrmals. Reinigen Sie die Tasten mit einem trockenem Tuch. Öffnen und schließen Sie die Gerätetür. Wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst. |

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, rechts. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

| **E-Nr.** | **FD-Nr.** |
|---|---|

**Kundendienst** ☏

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 240 260

**D** 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| Stromversorgung | 230 V, 50 Hz |
| Max. Gesamt-Anschlusswert | 1220 W |
| Mikrowellen-Leistung | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrowellen Frequenz | 2450 MHz |
| Absicherung | mind. 10 A |
| | |
| Abmessungen (HxBxT) | |
| - Gerät | 382 mm x 595 mmx 320 mm |
| - Garraum | 220 x 350 x 270 mm |
| | |
| VDE-geprüft | ja |
| CE-Zeichen | ja |

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Programm-Automatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und Speisen schnell und problemlos zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 7 Programmen auswählen.

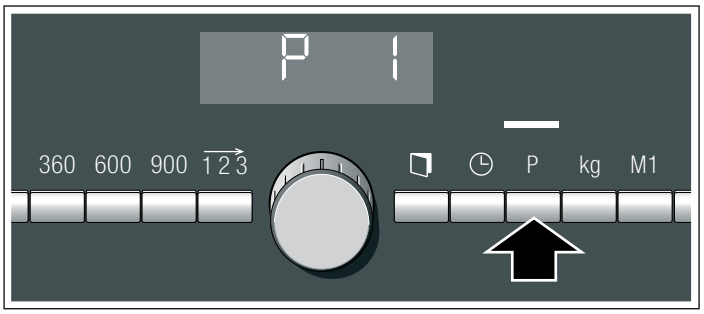
## Programm einstellen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie wie folgt ein.

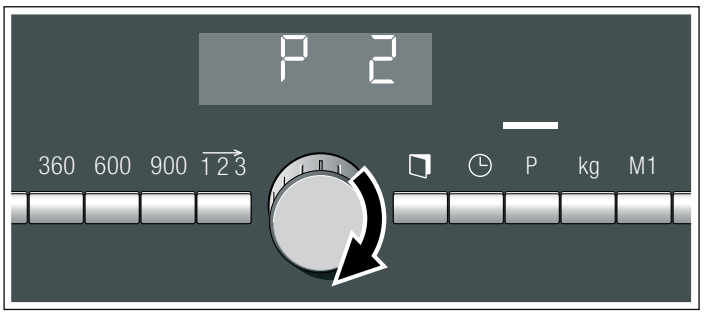
Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

**1.** Taste on/off drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.

**2.** Taste P drücken.
In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.

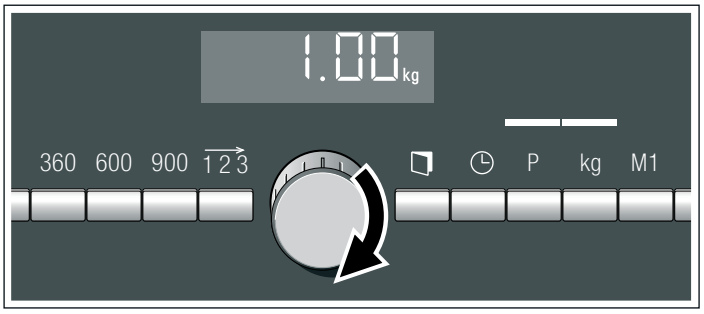



**3.** Mit dem Drehwähler die Programmnummer wählen.




**4.** Taste kg drücken.
In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.

**5.** Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.




**6.** Taste start drücken.

Das Programm startet. Die Dauer I→I läuft sichtbar in der Anzeige ab.

#### Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, das Gerät heizt nicht mehr. Mit Taste on/off das Gerät ausschalten oder erneut einstellen.

#### Programm abbrechen

Taste stop 2 mal drücken oder mit Taste on/off das Gerät ausschalten.

#### Programm ändern

Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

#### Dauer ändern

Bei der Programmautomatik können Sie die Dauer nicht ändern.

## Hinweise zur Programm-Automatik

#### Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.
- Stellen Sie die Lebensmittel in das kalte Gerät.
- Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.
- Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.
- Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

#### Auftauen

#### Hinweise

- Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.
- Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 10 bis 30 Minuten zum Temperaturausgleich nachtauen lassen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

**Kartoffeln**

**Hinweise**

- Salzkartoffeln: In gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln 2 Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Pellkartoffeln: Gleichgroße Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale mehrmals einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

**Reis**

**Hinweise**

- Reis schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
- Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.

**Gemüse**

**Hinweise**

- Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g 2 Esslöffel Wasser zugeben.
- Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

**Ruhezeiten**

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

| Gericht | Ruhezeit |
|---|---|
| Gemüse | ca. 5 Minuten |
| Kartoffeln | ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen. |
| Reis | 5 bis 10 Minuten |

**Programmtabelle**

| Progr.-Nr. | Geeignete Lebensmittel | Gewichtsbereich in kg | Geschirr |
|---|---|---|---|
| | **Auftauen** | | |
| P1 | Fleisch und Geflügel - Braten - flache Fleischstücke - Hackfleisch - Hähnchen, Poularde, Ente | 0,2 - 2,0 kg | Flaches Geschirr ohne Deckel. |
| P2 | Fisch: ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett | 0,1 - 1,0 kg | Flaches Geschirr ohne Deckel. |
| P3 | Brot und Kuchen*<br>Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen | 0,2 - 1,5 kg | Flaches Geschirr ohne Deckel. |
| | **Garen** | | |
| P4 | Kartoffeln<br>Salzkartoffeln, Pellkayrtoffeln | 0,2 - 1,0 kg | Geschirr mit Deckel. |
| P5 | Reis | 0,05 - 0,3 kg | Hohes Geschirr mit Deckel. |
| P6 | Gemüse frisch<br>Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika Zucchini | 0,15 - 1,0 kg | Geschirr mit Deckel. |
| P7 | Gemüse gefroren<br>Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat | 0,15 - 1,0 kg | Geschirr mit Deckel. |

Signale zum Umrühren und Wenden bechten.

* Ungeeignet sind Sahnetorten, Cremekuchen, Kuchen mit Guss, Glasur oder Gelatine.

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

**Hinweise**

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge - fast doppelte Dauer,
halbe Menge - halbe Dauer.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.

**Auftauen**

**Hinweise**

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

| Auftauen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweie |
|---|---|---|---|
| Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen) | 800 g | 180 W, 15 Min. + 90 W, 15- 25 Min. | mehrmals wenden |
| | 1 kg | 180 W, 20 Min. + 90 W, 20-30 Min. | |
| | 1,5 kg | 180 W, 25 Min.+ 90 W, 25-30 Min. | |
| Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein | 200 g | 180 W, 5-8 Min. + 90 W, 5-10 Min. | beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen |
| | 500 g | 180 W, 8-11 Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| | 800 g | 180 W, 12-15 Min. + 90 W, 15-20 Min. | |
| Hackfleisch, gemischt | 200 g | 90 W, 10-15 Min. | mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen |
| | 500 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min. | |
| Geflügel oder Geflügelteile | 600 g | 180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min. | mehrmals wenden |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min. | |
| Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben | 400 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min. | aufgetaute Teile voneinander trennen |
| Fisch im Ganzen | 300 g | 180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min. | zwischendurch wenden |
| | 600 g | 180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min. | |
| Gemüse, z. B. Erbsen | 300 g | 180 W, 10-15 Min. | |
| Obst, z. B. Himbeeren | 300 g | 180 W, 6-9 Min. | zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen |
| | 500 g | 180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min. | |
| Butter, antauen | 125 g | 180 W, 1 Min. + 90 W, 1-2 Min. | Verpackung vollständig entfernen |
| | 250 g | 180 W, 1Min. + 90 W, 2-4 Min. | |
| Brot im Ganzen | 500 g | 180 W, 8Min. + 90 W, 5-10 Min. | zwischendurch wenden |
| | 1 kg | 180 W, 12Min. + 90 W, 10-20 Min. | |
| Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen | 500 g | 90 W, 10-15 Min. | nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen |
| | 750 g | 180 W, 5Min. + 90 W, 10-15 Min. | |
| Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen | 500 g | 180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min. | nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine |
| | 750 g | 180 W, 7Min. + 90 W, 15-20 Min. | |

**Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen**

**Hinweise**

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

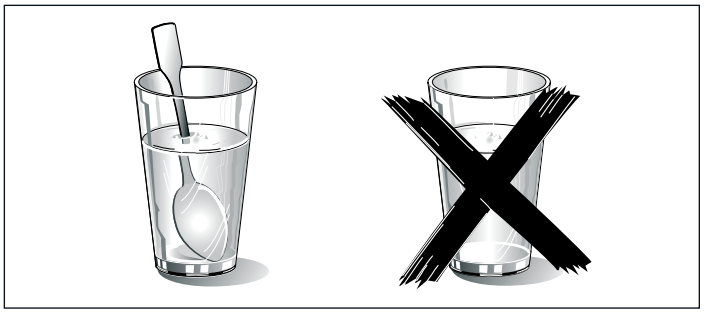
| Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|---|---|---|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten) | 300-400 g | 600 W, 8-13 Min. | |
| Suppe | 400 g | 600 W, 8-12 Min. | |
| Eintöpfe | 500 g | 600 W, 10-15 Min. | |
| Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch | 500 g | 600 W, 10-15 Min. | beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen |
| Fisch, z. B. Filetstücke | 400 g | 600 W, 10-15 Min. | evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben |

| Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|---|---|---|
| Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni | 450 g | 600 W, 10 - 15 Min. | Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr. |
| Beilagen, z. B. Reis, Nudeln | 250 g | 600 W, 3-7 Min. | etwas Flüssigkeit zugeben |
| | 500 g | 600 W, 8-12 Min. | |
| Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren | 300 g | 600 W, 7-11 Min. | im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben |
| | 600 g | 600 W, 14-17 Min. | |
| Rahmspinat | 450 g | 600 W, 10-15 Min. | ohne Zugabe von Wasser garen |

**Speisen erhitzen**

**⚠ Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



**Achtung!**

Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

**Hinweise**

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

**Hinweis:** Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

| Speisen erhitzen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|---|---|---|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten) | | 600 W, 5-8 Min. | - |
| Getränke | 125 ml | 900 W, ½-1 Min. | Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren |
| | 200 ml | 900 W, 1-2 Min. | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 Min. | |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen | 50 ml | 360 W, ca. ½ Min. | Fläschchen ohne Sauger oder Deckel, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren; unbedingt Temperatur kontrollieren |
| | 100 ml | 360 W, ½-1 Min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 Min. | |
| Suppe 1 Tasse | à 175 g | 600 W, 1-2 Min. | - |
| Suppe 2 Tassen | à 350 g | 600 W, 2-3 Min. | - |
| Fleisch in Soße | 500 g | 600 W, 7-10 Min. | Fleischscheiben voneinander trennen |
| Eintopf | 400 g | 600 W, 5-7 Min. | - |
| | 800 g | 600 W, 7-8 Min. | - |
| Gemüse, 1 Portion | 150 g | 600 W, 2-3 Min. | - |
| Gemüse, 2 Portionen | 300 g | 600 W, 3-5 Min. | - |

**Speisen garen**

**Hinweise**

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

| Speisen garen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|---|---|---|
| Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien | 1,2 kg | 600 W, 25-30 Min. | nach der Hälfte der Zeit wenden |
| Fischfilet, frisch | 400 g | 600 W, 7-12 Min. | - |
| Hackbraten | 750 g | 600 W, 25-30 Min. | 6 EL Wasser zugeben. |

| Speisen garen | Gewicht | Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---|---|---|---|
| Gemüse, frisch | 250 g | 600 W, 5-10 Min. | Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren |
| | 500 g | 600 W, 10-15 Min. | |
| Kartoffeln | 250 g | 600 W, 8-10 Min. | Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren |
| | 500 g | 600 W, 10-15 Min. | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 Min. | |
| Reis | 125 g | 600 W, 4-6 Min. + 180 W, 14-16 Min. | doppelte Menge Flüssigkeit zugeben |
| | 250 g | 600 W, 6-8 Min. + 180 W, 14-16 Min. | |
| Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) | 500 ml | 600 W, 5-7 Min. | Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren |
| Obst, Kompott | 500 g | 600 W, 9-12 Min. | - |

## Tipps zur Mikrowelle

| | |
|---|---|
| Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe. | Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:<br>Doppelte Menge = fast doppelte Zeit<br>halbe Menge = halbe Zeit |
| Die Speise ist zu trocken geworden. | Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu. |
| Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß- oder gar. | Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger. |
| Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig. | Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer. |
| Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut. | Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals. |

# Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

## Garen mit Mikrowelle Solo

| Gericht | Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten | Hinweis |
|---|---|---|
| Eiermilch, 1000 g | 600 W, 11-12 Min. + 180 W, 8-10 Min. | Pyrexform |
| Biskuit, 475 g | 600 W, 7-9 Min. | Pyrexform Ø 22 cm. |
| Hackbraten, 900 g | 600 W, 25-30 Min. | Pyrexform-Kastenform*, 28 cm lang |

* Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr

## Auftauen mit Mikrowelle solo

| Gericht | Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten | Hinweis |
|---|---|---|
| Fleisch, 500 g | Programm 1, 500 g<br>oder<br>180 W, 8Min. + 90 W 7-10 Min. | Pyrex, Ø 24 cm |

# fr Table des matières


**Précautions de sécurité importantes ... 16**
Causes de dommages ... 18
**Votre nouvel appareil ... 19**
Bandeau de commande ... 19
Touches et affichage ... 19
Compartiment de cuisson ... 19
**Mettre l'appareil en service et hors service ... 20**
Mise en service ... 20
Mise hors service ... 20
**Avant la première utilisation ... 20**
Réglage de l'heure ... 20
**Les micro-ondes ... 20**
Conseils pour les récipients ... 20
Puissances micro-ondes ... 20
Réglage des micro-ondes ... 21
**Mode séquentiel 1,2,3 ... 21**
Régler le mode séquentiel ... 21
**Memory ... 22**
Enregistrer les réglages dans Memory ... 22
Démarrer Memory ... 22
**Modifier les réglages de base ... 22**
Réglages de base ... 22
**Entretien et nettoyage ... 23**
Nettoyants ... 23
**Tableau des pannes ... 24**
Tableau des pannes ... 24
**Service après-vente ... 25**
Numéro E et numéro FD ... 25
Caractéristiques techniques ... 25
Elimination écologique ... 25
**Programmes automatiques ... 25**
Réglage du programme ... 25
Indications pour les programmes automatiques ... 26
**Testés pour vous dans notre laboratoire ... 27**
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ... 27
Astuces concernant les micro-ondes ... 30
**Plats tests selon EN 60705 ... 30**
Cuisson avec les micro-ondes seules ... 30
Décongélation avec les micro-ondes seules ... 30


Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

# ⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

**Risque d'incendie !**

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
  Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
  Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

**Risque d'explosion !**

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

**Risque de préjudice sérieux pour la santé !**

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

**Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

**Risque de brûlure !**

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

### Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

### Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

### Causes de dommages

**Attention !**

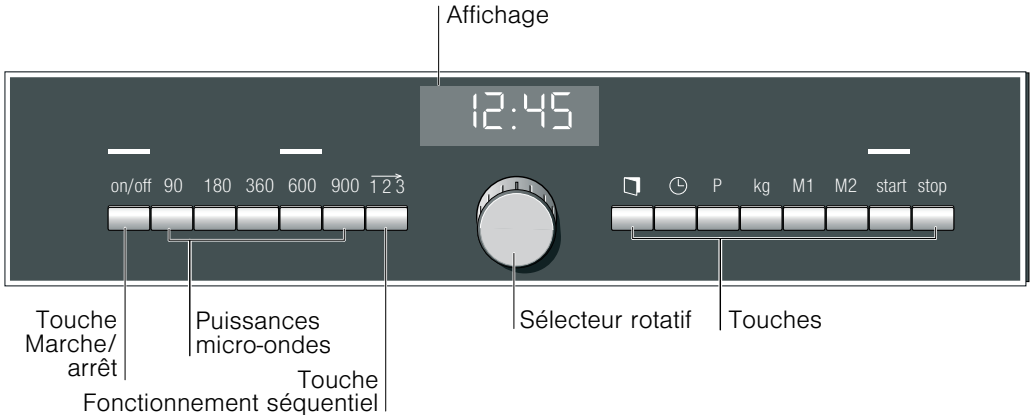
- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients.
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

# Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande.

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.




**Sélecteur rotatif**

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

**Articles Service après-vente**

Pour vos appareils ménagers, vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans la boutique en ligne. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

| | | |
|---|---|---|
| Lingettes pour surfaces en acier | Numéro d'article 311134 | Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox. |
| Gel de nettoyage pour gril et four | Numéro d'article 463582 | Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore. |
| Lavette microfibre alvéolée | Numéro d'article 460770 | Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses. |

## Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions. Dans l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

| Touche | Usage |
|---|---|
| on/off | Mettre l'appareil en service et hors service |
| 90 | Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W |
| 180 | Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W |
| 360 | Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W |
| 600 | Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W |
| 900 | Sélectionner la puissance micro-ondes 900 W |
| $\overrightarrow{123}$ | Sélectionner le mode de fonctionnement séquentiel |
| ◧ | Ouvrir la porte de l'appareil |
| ◷ | Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps |
| P | Sélectionner un programme |
| kg | Sélectionner le poids |
| **M1**/**M2** | Sélectionner Memory |
| start | Démarrer le fonctionnement |
| stop | Arrêter le fonctionnement |

**Remarques**

- La flèche ► précédant le symbole correspondant indique la fonction de temps active dans l'affichage. Exception : pour l'heure, le symbole ◷ s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.
- Lorsque vous démarrez, la lampe dans le compartiment de cuisson s'allume.

## Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

**Ventilateur de refroidissement**

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

**Remarques**

- Le compartiment de cuisson reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

# Mettre l'appareil en service et hors service

Avec la touche on/off vous mettez l'appareil micro-ondes en service et hors service.

## Mise en service

Appuyer sur la touche on/off.
Sélectionnez le mode de fonctionnement désiré.

Touche 90, 180, 360, 600 ou 900 W = pour une puissance micro-ondes

Touche $\overrightarrow{123}$ = fonctionnement séquentiel

Touches P et kg = programmes automatiques

Touche **M1** ou **M2** = programme Memory

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

## Mise hors service

Appuyer sur la touche on/off.
L'appareil se met hors service, l'heure apparaît dans l'affichage.

# Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

## Réglage de l'heure

Après le raccordement, trois zéros et les symboles ▶◷ s'allument dans l'affichage.

Réglez l'heure.

**1.** Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

**2.** Appuyer sur la touche ◷.

L'heure est réglée.

**Masquer l'heure**

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque le four est en marche. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

**Remarque .** Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

# Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Cette notice vous informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des micro-ondes.

**Remarque :** Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.

## Conseils pour les récipients

**Récipients appropriés**

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

**Récipients inappropriés**

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal, les préparations restent froides.

**Attention !**

Formation d'étincelles : le métal - p. ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

**Test de la vaisselle**

Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant :

**1.** Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.

**2.** Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

## Puissances micro-ondes

Ces touches permettent de régler la puissance micro-ondes souhaitée.

| | |
|---|---|
| 90 W | Pour décongeler des préparations délicates. |
| 180 W | Pour décongeler et poursuivre la cuisson. |
| 360 W | Pour cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates |
| 600 W | Pour réchauffer et faire cuire des préparations. |
| 900 W | Pour réchauffer des liquides. |

**Remarques**

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watt pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.

## Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 360 W, durée 17 minutes.

1. Appuyer sur la touche on/off.
   Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
   L'affichage au-dessus de la puissance s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche "start".

L'appareil entre en fonctionnement. La durée s'écoule visiblement.

**La durée est écoulée**

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche ◷.

**Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil**

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

**Modifier la durée**

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

**Modifier la puissance micro-ondes**

Appuyez sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif et redémarrer.

**Arrêter le fonctionnement**

Appuyer sur la touche stop, le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start, le fonctionnement continue.

**Annuler le fonctionnement**

Appuyer 2 fois sur la touche Stop et éteindre l'appareil avec la touche on/off.

**Remarques**

- Lorsque vous mettez l'appareil en service au moyen de la touche on/off, la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme référence dans l'affichage.
- Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

# Mode séquentiel 1,2,3

En mode séquentiel vous pouvez régler jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes différents successifs et les démarrer ensuite.

**Récipient**
Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistant à la chaleur.

## Régler le mode séquentiel

1. Appuyer sur la touche on/off.
   Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyez sur la touche 123.
   Le 1 pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît dans l'affichage.
3. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.
4. Appuyez sur la touche 123.
   Le 2 pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
5. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
6. Appuyez sur la touche 123.
   Le 3 pour le troisième fonctionnement séquentiel apparaît.
7. Réglez la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.
8. Appuyer sur la touche "start".

L'appareil entre en fonctionnement. La durée totale et le symbole 1 pour le premier fonctionnement séquentiel apparaissent dans l'affichage.

**La durée est écoulée**

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche◷.

**Modifier le réglage**

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage. Appuyez successivement sur la touche 123 jusqu'à ce que le numéro du fonctionnement séquentiel apparaisse. Modifiez le réglage.

**Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil**

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

**Arrêter le fonctionnement**

Appuyer sur la touche stop, le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start, le fonctionnement continue.

**Annuler le fonctionnement**

Appuyer 2 fois sur la touche Stop et éteindre l'appareil avec la touche on/off.

# Memory

Memory vous permet d'enregistrer vos propres réglages et de les appeler à tout moment. Vous disposez de deux emplacements-mémoires "**M1**" et "**M2**". Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

## Enregistrer les réglages dans Memory

1. Appuyer sur la touche on/off .
   Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
   L'affichage au-dessus de la puissance s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer quelques secondes sur la touche **M1** ou **M2** , jusqu'à ce qu'un signal retentisse.

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

#### Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

**Remarque :** Les programmes réglés restent mémorisés après une panne de courant.

## Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer sur la touche on/off.
   Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche **M1** ou **M2**.
   Les réglages enregistrés seront affichés.
3. Appuyer sur la touche "start".

Le réglage Memory démarre. La durée I→I s'écoule visiblement dans l'affichage.

**Remarque :** Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.

#### La durée est écoulée

Un signal retentit. Memory est terminé. Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off ou procéder à un nouveau réglage. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche ◷.

#### Arrêter

Appuyer sur la touche stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

# Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez modifier à tout moment.

## Réglages de base

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

| | Réglage de base | Possibilités | Explication |
|---|---|---|---|
| c 1 | Affichage de l'heure<br>1 = on | Affichage de l'heure<br>2= off | Affichage de l'heure |
| c2 | Durée du signal sonore<br>2 = moyenne = 2 minutes | 1 = courte = 10 secondes<br>3 = longue = 5 minutes | Signal après écoulement d'une durée |
| c3 | Sonorité des touches<br>1 = on | Sonorité des touches<br>2= off | Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche |
| c4 | Temps d'attente<br>2 = moyen = 5 secondes | 1 = court = 2 secondes<br>3 = long = 10 secondes | Temps d'attente entre les différentes étapes, après un réglage |

Condition : Votre appareil est éteint.

1. Appuyer quelques secondes sur la touche ◷.
   Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
3. Confirmer à l'aide de la touche ◷.
   Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche ◷ vous pouvez parcourir tous les réglages de base et les modifier à l'aide du sélecteur rotatif.
4. A la fin, appuyer quelques secondes sur la touche ◷.
   Tous les réglages sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

# Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

**⚠ Risque de choc électrique !**

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

**⚠ Risque de brûlure !**

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez refroidir l'appareil.

**⚠ Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

**Remarques**

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux (verre, plastique et métal).
- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.
- Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

| Niveau | Nettoyants |
|---|---|
| Façade de l'appareil | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage. |
| Inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. |
| Compartiment de cuisson en inox | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>En cas d'encrassement important: utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le compartiment de cuisson est refroidi. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures. |
| Vitres de la porte | Nettoyant pour vitres :<br>Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre. |
| Joint de porte<br>Ne pas l'enlever ! | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette, sans frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage. |

# Tableau des pannes

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

**⚠ Risque de choc électrique !**

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## Tableau des pannes

| Panne | Cause possible | Remède/remarques |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | Fusible défectueux | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état. |
| | La fiche n'est pas connectée | Connectez la fiche |
| | Panne de courant | Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume. |
| | Fausse manœuvre | Coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclenchez au bout d'env. 10 secondes. |
| L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée. | Vous n'avez pas appuyé sur la touche start après le réglage. | Appuyez sur la touche start ou mettez l'appareil hors service. |
| Le micro-ondes ne se met pas en marche. | La porte n'est pas complètement fermée. | Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu. |
| | Vous n'avez pas appuyé sur la touche "start". | Appuyer sur la touche "start". |
| Les mets chauffent plus lentement qu'avant. | La puissance micro-ondes réglée est trop faible. | Sélectionnez une puissance plus forte. |
| | Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. | Si vous doublez la quantité, doublez la durée |
| | Les mets étaient plus froids que d'habitude. | Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps. |
| Un signal retentit. Le deux-points clignote dans l'affichage. | L'appareil est en mode Démo | **1.** Appuyez sur la touche $\overrightarrow{123}$.<br>**2.** Maintenez la touche P appuyée pendant trois secondes.<br>Le mode Démo sera désactivé. |

**Messages d'erreur**

Vous pouvez remédier à certains messages d'erreur.

| Message d'erreur | Cause possible | Remède/remarque |
|---|---|---|
| Le message d'erreur “E723" apparaît dans l'affichage. | La porte n'est pas correctement fermée. | Ouvrir l'appareil au moyen de la touche ◨ et refermer. |
| Le message d'erreur “Er1", “Er4", “Er18", “E305" apparaît dans l'affichage. | Défaillance technique. | Appelez le service après-vente. |
| Le message d'erreur "Er11" apparaît dans l'affichage. "Touche est coincée" | Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée. | Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches. Nettoyez les touches avec un chiffon sec. Ouvrez ou fermez la porte de l'appareil. Si cela n'apporte aucun changement, appelez le service après-vente. |

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

## Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

| **N° E** | **N° FD** |
|---|---|

| **Service après-vente** ☏ |
|---|

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

**Commande de réparation et conseils en cas de dérangements**

**B** 070 222 142
**FR** 01 40 10 12 00
**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

## Caractéristiques techniques

| | |
|---|---|
| Alimentation électrique | 230 V, 50 Hz |
| Puissance connectée totale max. | 1220 W |
| Puissance micro-ondes | 900 W (IEC 60705) |
| Fréquence micro-ondes | 2450 MHz |
| Fusible | au moins 10 A |

| | |
|---|---|
| Dimensions (HxLxP) | |
| - appareil | 382 mm x 595 mmx 320 mm |
| - compartiment de cuisson | 220 x 350 x 270 mm |

| | |
|---|---|
| Conforme aux normes VDE | oui |
| Marque CE | oui |

## Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

# Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement décongeler des aliments et préparer des plats rapidement et sans problème. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous avez le choix entre 7 programmes.

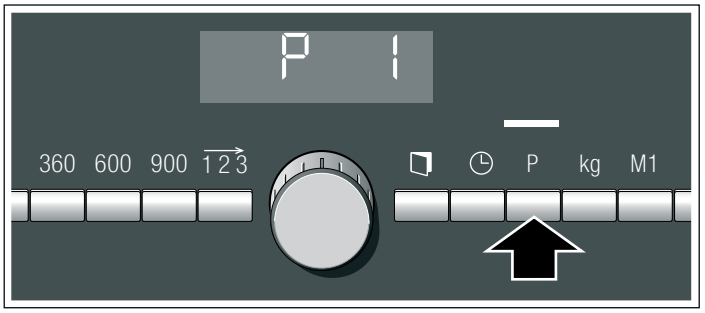
## Réglage du programme

Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante.

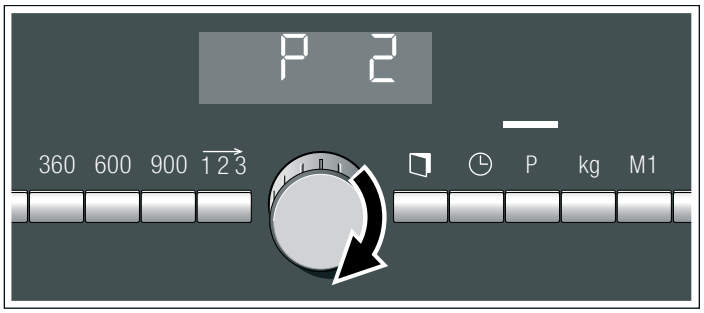
Exemple dans l'illustration : Programme 2 avec un poids de 1 kg.

**1.** Appuyer sur la touche on/off.
Votre appareil est prêt à fonctionner.

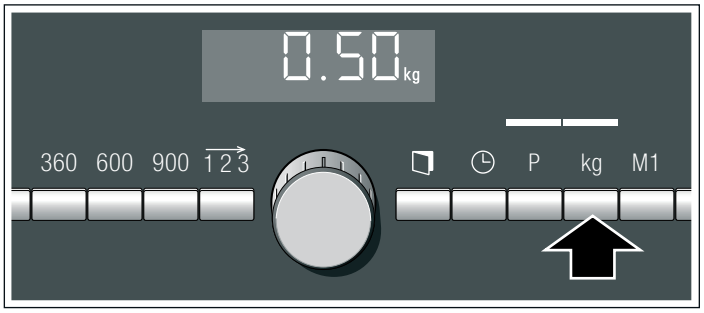
**2.** Appuyer sur la touche P.
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



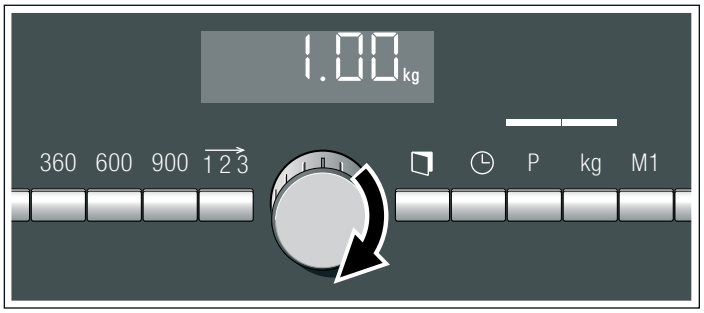
**3.** Sélectionner le numéro de programme au moyen du sélecteur rotatif.




**4.** Appuyer sur la touche kg.
0,50 kg apparaît dans l'affichage comme poids de référence.




**5.** Régler le poids à l'aide du sélecteur rotatif.




**6.** Appuyer sur la touche start.

Le programme démarre. La durée I→I s'écoule visiblement dans l'affichage.

**Le programme est terminé**

Un signal retentit. Le programme est terminé, l'appareil ne chauffe plus. Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off ou régler à nouveau.

**Annuler le programme**

Appuyer 2 fois sur la touche stop ou mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off.

**Modifier le programme**

Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme ni le poids.

**Modifier la durée**

Lors des programmes automatiques vous ne pouvez pas modifier la durée.

## Indications pour les programmes automatiques

**Remarques**

- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, p.ex.en verre ou en céramique.Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Placez les aliments dans l'appareil froid.
- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Lors de la préparation de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez l'aliment ou remuez-le.
- A la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.

**Décongélation**

**Remarques**

- Congeler et stocker les aliments à plat et portionnés à -18 °C.
- Placer l'aliment surgelé dans un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Après la décongélation, laisser encore l'aliment décongeler à cœur pendant 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Placer de la viande de bœuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.
- Pour du pain, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placer la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

**Pommes de terre**

**Remarques**

- Pommes de terre à l'anglaise : Les couper en morceaux de même grosseur. Pour 100 g de pommes de terre, ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel.
- Pommes de terre en robe des champs : Utiliser des pommes de terre de même grosseur. Les laver et piquer la peau plusieurs fois. Mettre les pommes de terre encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.

**Riz**

**Remarques**

- Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Utilisez donc un récipient haut avec couvercle. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume de liquide.
- Ne pas utiliser de riz en sachet.

**Légumes**

**Remarques**

- Légumes, frais : Couper les légumes en morceaux de même grosseur. Pour 100 g de légumes, ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau .
- Légumes, surgelés : Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Ne pas décongeler des légumes surgelés avec de la sauce à la crème. Ajouter 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

**Temps de repos**

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le four après la fin du programme.

| Plat | Temps de repos |
|---|---|
| Légumes | env. 5 minutes |
| Pommes de terre | env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite. |
| Riz | 5 à 10 minutes |

**Tableau des programmes**

| N° de progr. | Aliments appropriés | Fourchette de poids en kg | Récipient |
|---|---|---|---|
| | **Décongélation** | | |
| P1 | Viande et volaille - rôti - morceaux de viande peu épais - viande hachée - poulet, poularde, canard | 0,2 - 2,0 kg | Récipient plat ouvert. |
| P2 | Poisson : poisson entier, filet de poisson, darne de poisson | 0,1 - 1,0 kg | Récipient plat ouvert. |
| P3 | Pain et gâteaux*<br>Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, cake, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits | 0,2 - 1,5 kg | Récipient plat ouvert. |
| | **Cuire** | | |
| P4 | Pommes de terre<br>Pommes de terre à l'anglaise, en robe des champs | 0,2 - 1,0 kg | Récipient fermé. |
| P5 | Riz | 0,05 - 0,3 kg | Récipient haut fermé. |
| P6 | Légumes frais<br>Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette | 0,15 - 1,0 kg | Récipient fermé. |
| P7 | Légumes surgelés<br>Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards | 0,15 - 1,0 kg | Récipient fermé. |

Signaux pour remuer et retourner.

* Des tartes à la crème fraîche, gâteaux à la crème, gâteaux avec un nappage, glaçage ou à la gélatine sont inappropriés.

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons quelle puissance micro-ondes est la plus appropriée pour votre plat. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

**Remarques**

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez le préchauffage uniquement s'il est indiqué dans les tableaux.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent des récipients, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale:
Si vous doublez la quantité, doublez la durée,
Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.

**Décongélation**

**Remarques**

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond du compartiment de cuisson.
- Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 30 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

| Décongélation | Poids | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Conseils |
|---|---|---|---|
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os) | 800 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. | Retourner plusieurs fois |
| | 1 kg | 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min. | |
| | 1,5 kg | 180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min. | |
| Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches | 200 g | 180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min. | En retournant, séparer les pièces déjà décongelées |
| | 500 g | 180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| | 800 g | 180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Viande hachée, mixte | 200 g | 90 W, 10-15 min. | Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée |
| | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Volaille ou morceaux de volaille | 600 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. | Retourner plusieurs fois |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min. | |
| Filet, darnes ou tranches de poisson | 400 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | Séparer les pièces déjà décongelées |
| Poisson entier | 300 g | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. | Retourner entre-temps |
| | 600 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Légumes, p.ex. petits pois | 300 g | 180 W, 10-15 min. | |
| Fruits, p.ex. framboises | 300 g | 180 W, 6-9 min. | Remuez délicatement régulièrement, séparez les pièces déjà décongelées. |
| | 500 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. | |
| Dégeler du beurre | 125 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min. | Retirer l'emballage complètement |
| | 250 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min. | |
| Pain entier | 500 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. | Retourner entre-temps |
| | 1 kg | 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min. | |
| Gâteau sec, p.ex. cake | 500 g | 90 W, 10-15 min. | Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau |
| | 750 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. | Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine |
| | 750 g | 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min. | |

**Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés**

**Remarques**

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

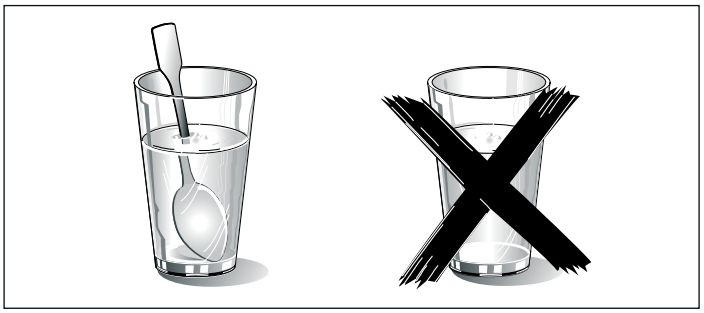
**Remarque :** Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

| Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés | Poids | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques |
|---|---|---|---|
| Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants) | 300-400 g | 600 W, 8-13 min. | |
| Potage | 400 g | 600 W, 8-12 min. | |
| Potées/Ragoûts | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |
| Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch | 500 g | 600 W, 10-15 min. | En remuant, séparer les morceaux de viande |
| Poisson, p.ex. morceaux de filet | 400 g | 600 W, 10-15 min. | Ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin |
| Soufflés, p.ex. lasagne, cannelloni | 450 g | 600 W, 10 - 15 min. | Utilisez la grille comme surface support pour le récipient. |
| Garnitures, p.ex. riz, pâtes | 250 g | 600 W, 3-7 min. | Ajouter un peu de liquide |
| | 500 g | 600 W, 8-12 min. | |
| Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes | 300 g | 600 W, 7-11 min. | Ajouter de l'eau dans le récipient de façon à ce que le fond soit recouvert |
| | 600 g | 600 W, 14-17 min. | |
| Épinards à la crème | 450 g | 600 W, 10-15 min. | Faire cuire sans ajouter de l'eau |

### Réchauffer des préparations

**⚠ Risque de brûlure !**

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



**Attention !**

Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

**Remarques**

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

**Remarque :** Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

| Chauffer des mets | Poids | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques |
|---|---|---|---|
| Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants) | | 600 W, 5-8 min. | - |
| Boissons | 125 ml | 900 W, ½-1 min. | Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées ; contrôler entre-temps |
| | 200 ml | 900 W, 1-2 min. | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 min. | |
| Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait | 50 ml | 360 W, env. ½ min. | Biberon sans tétine ni couvercle, bien agiter ou remuer après le réchauffage ; contrôler impérativement la température |
| | 100 ml | 360 W, ½-1 min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 min. | |
| Potage 1 tasse | de 175 g | 600 W, 1-2 min. | - |
| Potage, 2 tasses | de 350 g | 600 W, 2-3 min. | - |
| Viande en sauce | 500 g | 600 W, 7-10 min. | Séparer les tranches de viande |
| Ragoût/potée | 400 g | 600 W, 5-7 min. | - |
| | 800 g | 600 W, 7-8 min. | - |
| Légumes, 1 portion | 150 g | 600 W, 2-3 min. | - |
| Légumes, 2 portions | 300 g | 600 W, 3-5 min. | - |

### Cuire des préparations

**Remarques**

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

| Cuire des mets | Poids | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques |
|---|---|---|---|
| Poulet entier, frais, sans abats | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min. | Retourner à mi-cuisson |
| Filet de poisson, frais | 400 g | 600 W, 7-12 min. | - |
| Rôti de viande hachée | 750 g | 600 W, 25-30 min. | Ajouter 6 c.à.s. d'eau. |
| Légumes, frais | 250 g | 600 W, 5-10 min. | Couper les légumes en morceaux de même grosseur ;<br>ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ;<br>remuer entre-temps |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |

| Cuire des mets | Poids | Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes | Remarques |
|---|---|---|---|
| Pommes de terre | 250 g | 600 W, 8-10 min. | Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer entre-temps |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 min. | |
| Riz | 125 g | 600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min. | Ajouter deux fois son volume de liquide |
| | 250 g | 600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min. | |
| Entremets, p.ex. flan (instant.) | 500 ml | 600 W, 5-7 min. | Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet |
| Fruits, compote | 500 g | 600 W, 9-12 min. | - |

## Astuces concernant les micro-ondes

| | |
|---|---|
| Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée. | Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante :<br>Si vous doublez la quantité, doublez la durée<br>Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps |
| Les aliments sont devenus trop secs. | La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide. |
| Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits. | Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps. |
| Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu. | Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue. |
| Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu. | La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler. |

# Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires d'essai se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils micro-ondes.

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

## Cuisson avec les micro-ondes seules

| Plat | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarque |
|---|---|---|
| Lait aux œufs, 1000 g | 600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min. | Moule Pyrex |
| Génoise, 475 g | 600 W, 7-9 min. | Moule en pyrex Ø 22 cm. |
| Rôti de viande hachée, 900 g | 600 W, 25-30 min. | Moule à cake en Pyrex*, 28 cm de long |

* Utilisez la grille comme surface support pour le récipient

## Décongélation avec les micro-ondes seules

| Plat | Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes | Remarque |
|---|---|---|
| Viande, 500 g | Programme 1, 500 g<br>ou<br>180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min. | Pyrex, Ø 24 cm |

# it Indice


**Importanti avvertenze di sicurezza ... 31**
Cause dei danni ... 33
**Il nuovo apparecchio ... 34**
Pannello di comando ... 34
Tasti e indicatore ... 34
Vano di cottura ... 34
**Attivare e disattivare l'apparecchio ... 35**
Attivazione ... 35
Spegnimento ... 35
**Prima del primo utilizzo ... 35**
Impostazione dell'ora ... 35
**Il forno a microonde ... 35**
Avvertenze per stoviglie/pentole ... 35
Potenze microonde ... 35
Impostazione del microonde ... 36
**Serie d'impostazioni 1,2,3 ... 36**
Definizione di una serie d'impostazioni ... 36
**Memory ... 37**
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory ... 37
Avvio di Memory ... 37
**Modifica delle impostazioni di base ... 37**
Impostazioni di base ... 37
**Cura e manutenzione ... 38**
Detergenti ... 38
**Tabella guasti ... 39**
Tabella guasti ... 39
**Servizio di assistenza tecnica ... 40**
Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD) ... 40
Dati tecnici ... 40
Smaltimento ecocompatibile ... 40
**Programmazione automatica ... 40**
Impostazione del programma ... 40
Avvertenze per la programmazione automatica ... 41
**Testati nel nostro laboratorio ... 42**
Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde 42
Consigli per la cottura al microonde ... 45
**Pietanze sperimentate secondo EN 60705 ... 45**
Cottura con microonde Solo ... 45
Scongelamento con Microonde Solo ... 45


Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.com** e l'eShop **www.siemens-eshop.com**

# ⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

**Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
  Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
  Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
  Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
  Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

**Pericolo di esplosione!**

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

**Rischio di gravi danni alla salute!**

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta, vedere anche il capitolo*Cura e pulizia*.
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

**Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

**Pericolo di scottature!**

- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

**Pericolo di bruciature!**

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

**Pericolo di lesioni!**

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

### Cause dei danni

**Attenzione!**

- Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
- Popcorn al microonde: Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.

# Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando.

## Pannello di comando

È qui fornito uno schema generale del pannello di comando. A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze nei vari dettagli.

**Selettore**

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

**Articolo del serviczio di assistenza tecnica**

I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o altri accessori si possono acquistare presso il servizio di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop nel sito internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.

| | | |
|---|---|---|
| Panno per superfici in acciaio inossidabile | Cod. articolo 311134 | Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti. |
| Gel per la pulizia del grill e del forno | Cod. articolo 463582 | Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore. |
| Panno in microfibra a nido d'ape | Cod. articolo 460770 | Particolarmente a datto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad esempio vetro, vetroceramica,l acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata. |

## Tasti e indicatore

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni. Sull'indicatore vengono visualizzati i valori impostati.

| Tasto | Tipo di utilizzo |
|---|---|
| on/off | Attivazione e disattivazione dell'apparecchio |
| 90 | Impostare la potenza microonde a 90 watt |
| 180 | Impostare la potenza microonde a 180 watt |
| 360 | Impostare la potenza microonde a 360 watt |
| 600 | Impostare la potenza microonde a 600 watt |
| 900 | Impostare la potenza microonde a 900 watt |
| 123 | Selezionare una serie d'impostazioni |
| | Aprire la porta dell'apparecchio |
| | Aprire e chiudere il menu Funzioni durata |
| P | Selezionare il programma |
| kg | Selezionare il peso |
| **M1/M2** | Selezionare Memory |
| Avvio | Avviare |
| Stop | Funzione Pausa |

**Avvertenze**

- La freccia ▶ prima del rispettivo simbolo indica quale funzione durata è impostata. Eccezione: il simbolo dell'ora attuale si accende solo quando si modifica l'ora.
- All'avvio la lampadina nel vano di cottura si accende.

## Vano di cottura

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento.

**Ventola di raffreddamento**

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento, che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

**Avvertenze**

- Durante il funzionamento a microonde, il vano di cottura rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

# Attivare e disattivare l'apparecchio

Attivare e disattivare il microonde mediante il tasto on/off.

## Attivazione

Premere il tasto on/off.
Selezionare la modalità di funzionamento desiderata.

Tasto 90, 180, 360, 600 o 900 W = per una potenza microonde

Tasto $\overrightarrow{123}$ = serie d'impostazioni

Tasti P e kg = programmazione automatica

Tasto **M1** o **M2** = programma Memory

Per le istruzioni relative alle impostazioni, consultare i singoli capitoli.

## Spegnimento

Premere il tasto on/off.
L'apparecchio si spegne e sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

# Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno a microonde per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

## Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e i simboli ►◷.

Impostare l'ora attuale.

**1.** Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

**2.** Premere il tasto ◷.

L'ora è impostata.

**Nascondere l'ora**

L'ora può essere nascosta in modo che sia visibile solo quando il forno è in funzione. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

**Avvertenza:** È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio. A questo proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

# Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

**Avvertenza:** Il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* presenta esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

## Avvertenze per stoviglie/pentole

**Stoviglie adatte**

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

**Stoviglie non adatte**

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

**Attenzione!**

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiai contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

**Test delle stoviglie**

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

**1.** Introdurre la stoviglia vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza.

**2.** Controllare regolarmente la temperatura.

La pentola deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

## Potenze microonde

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

| | |
|---|---|
| 90 W | Per scongelare cibi delicati |
| 180 W | Per scongelare e continuare la cottura |
| 360 W | Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati |
| 600 W | Per riscaldare e cuocere i cibi |
| 900 W | Per riscaldare i liquidi |

**Avvertenze**

- Quando si preme un tasto, si accende la potenza prescelta.
- La potenza microonde di 900 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutte le altre potenze può essere impostata una durata fino a 1 ora e 30 minuti.

## Impostazione del microonde

Esempio: potenza microonde 360 W, durata 17 minuti.

1. Premere il tasto on/off.
   L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
   L'indicatore della potenza si illumina e viene visualizzata una durata consigliata.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto start.

L'apparecchio entra in funzione. Viene visualizzato il tempo che scorre.

**La durata è trascorsa**

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento del forno a microonde è terminato. Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ◷.

**Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento**

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta premere il tasto Avvio. L'apparecchio riprende a funzionare.

**Modifica della durata**

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

**Modifica della potenza microonde**

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Impostare la durata servendosi del selettore e avviare nuovamente.

**Funzione pausa**

Premere il tasto stop, il funzionamento viene interrotto. Premere il tasto avvio, il forno riprende a funzionare.

**Interruzione del funzionamento**

Premere il tasto stop 2 volte e spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off.

**Avvertenze**

- Quando si accende l'apparecchio con il tasto on/off, sull'indicatore viene sempre proposta la potenza massima del forno a microonde.
- Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

# Serie d'impostazioni 1,2,3

Con la funzione Serie d'impostazioni, è possibile impostare fino a tre potenze microonde e tempi di cottura diversi in sequenza e, successivamente, avviare la cottura.

**Stoviglie**
Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

## Definizione di una serie d'impostazioni

1. Premere il tasto on/off.
   L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto $\overrightarrow{123}$.
   Sull'indicatore viene visualizzato $\overrightarrow{1}$ per la prima serie d'impostazioni.
3. Impostare la prima potenza microonde e la prima durata.
4. Premere il tasto $\overrightarrow{123}$.
   Viene visualizzato $\overrightarrow{2}$ per la seconda serie d'impostazioni.
5. Impostare la seconda potenza microonde e la seconda durata.
6. Premere il tasto $\overrightarrow{123}$.
   Viene visualizzato $\overrightarrow{3}$ per la terza serie d'impostazioni.
7. Impostare la terza potenza microonde e la terza durata.
8. Premere il tasto start.

L'apparecchio entra in funzione. Sull'indicatore vengono visualizzati l'intera durata e il simbolo $\overrightarrow{1}$ per la prima serie d'impostazioni.

**La durata è trascorsa**

Viene emesso un segnale acustico. La serie d'impostazioni è terminata. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto◷.

**Modifica dell'impostazione**

È possibile effettuare una modifica solo prima dell'avvio. Premere il tasto $\overrightarrow{123}$ finché non compare il numero per la serie d'impostazioni. Modificare l'impostazione.

**Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento**

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta premere il tasto Avvio. L'apparecchio riprende a funzionare.

**Funzione pausa**

Premere il tasto stop, il funzionamento viene interrotto. Premere il tasto avvio, il forno riprende a funzionare.

**Interruzione del funzionamento**

Premere il tasto stop 2 volte e spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off.

# Memory

La funzione Memory permette di memorizzare alcune impostazioni e di poterle sempre richiamare all'occorrenza. Sono disponibili due posizioni memoria:"**M1**" e "**M2**". La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

## Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

1. Premere il tasto on/off .
   L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
   L'indicatore al di sopra della potenza si accende e viene visualizzata una durata consigliata.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Tenere premuto il tasto **M1** o **M2** per alcuni secondi finché non viene emesso un segnale acustico.

L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualsiasi momento.

#### Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

**Avvertenza:** I programmi impostati restano memorizzati anche dopo un'interruzione di corrente.

## Avvio di Memory

Le impostazioni memorizzate per le proprie ricette possono essere avviate in qualunque momento.

1. Premere il tasto on/off.
   L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto **M1** oppure **M2**.
   Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.
3. Premere il tasto start.

L'impostazione Memory viene avviata. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata I→I.

**Avvertenza:** Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la posizione di memoria.

#### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La funzione Memory è terminata. Spegnere o impostare nuovamente l'apparecchio con il tasto on/off. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ◷.

#### Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto stop. Il funzionamento si arresta. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto Avvio. L'apparecchio riprende a funzionare.

# Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono modificare in qualsiasi momento.

## Impostazioni di base

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica.

| | Impostazioni di base | Possibilità | Spiegazione |
|---|---|---|---|
| c 1 | Indicatore dell'ora<br>1 = ON | Indicatore dell'ora<br>2= OFF | Indicatore dell'ora |
| c2 | Durata segnale acustico<br>2 = medio = 2 minuti | 1 = breve = 10 secondi<br>3 = lungo = 5 minuti | Segnale al termine di una durata |
| c3 | Tono tasti<br>1 = ON | Tono tasti<br>2= OFF | Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante |
| c4 | In attesa<br>2 = media = 5 secondi | 1 = breve = 2 secondi<br>3 = lunga = 10 secondi | Tempo di attesa tra le singole fasi, secondo l'impostazione |

Condizione indispensabile: l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere il tasto ◷ per alcuni secondi.
   Sull'indicatore compare la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
3. Confermare con il tasto ◷.
   Sull'indicatore compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto ◷ è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e con il selettore è possibile modificarle.
4. Infine premere il tasto ◷ per alcuni secondi.
   Tutte le impostazioni sono state acquisite.

Le impostazioni possono essere nuovamente modificate in qualsiasi momento.

# Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno a microonde in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

**⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

**⚠ Pericolo di scottature!**

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

**⚠ Pericolo di lesioni!**

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

**Avvertenze**

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaio nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza del microonde.

## Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta,
- spugnette dure o abrasive,
- detergenti a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

| Settore | Detergenti |
|---|---|
| Lato frontale dell'apparecchio | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro. |
| Acciaio inox | Soluzione di lavaggio calda:<br>pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato. |
| Vano di cottura in acciaio inox | Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto:<br>pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.<br>In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando il vano di cottura si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugnetta in acciaio. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne. |
| Pannelli delle porte | Detergente per vetro:<br>pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro. |

# Tabella guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio*che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

**⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.

## Tabella guasti

| Guasto | Possibile causa | Rimedio/avvertenze |
|---|---|---|
| L'apparecchio non funziona | Il dispositivo di sicurezza è difettoso | Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni. |
| | La presa non è inserita | Inserire la spina |
| | Interruzione di corrente. | Verificare che la lampada della cucina funzioni. |
| | Utilizzo improprio | Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi. |
| L'apparecchio non è in funzione Sull'indicatore viene visualizzata una durata. | Non è stato premuto il tasto Avvio dopo aver effettuato la regolazione. | Premere il tasto Avvio o spegnere l'apparecchio. |
| Il forno a microonde non si accende. | La porta non è stata chiusa correttamente. | Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo e che le superfici della guarnizione siano pulite. Controllare che la guarnizione della porta non sia storta. |
| | Non è stato premuto il tasto Avvio. | Premere il tasto start. |
| Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito. | La potenza microonde impostata è troppo bassa. | Selezionare una potenza maggiore. |
| | La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito. | Quantità doppia, tempo quasi doppio |
| | Le pietanze erano più fredde del solito. | Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze. |
| Viene emesso un segnale acustico. I due punti sull'indicatore lampeggiano. | L'apparecchio si trova in modalità demo. | **1.** Premere il tasto $\overrightarrow{123}$.<br>**2.** Tener premuto il tasto P per tre secondi.<br>La modalità demo è disattivata. |

**Messaggi di errore**

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

| Messaggio di errore | Possibile causa | Rimedio/avvertenza |
|---|---|---|
| Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio d'errore "E723". | La porta non è stata chiusa correttamente. | Aprire l'apparecchio con tasto ◨ e richiuderlo. |
| Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio d'errore "Er1", "Er4", "Er18", "E305". | Difetto tecnico. | Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. |
| Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio di errore "Er11". “Tasto bloccato" | I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato. | Premere più volte tutti i tasti. Pulire i tasti utilizzando un panno asciutto. Aprire e chiudere la porta dell'apparecchio. Se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. |

# Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

## Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

| **Codice del prodotto (E)** | **Codice di produzione (FD)** |
|---|---|
| **Servizio di assistenza tecnica** ☎ | |

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

**Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti**

**I** 800-018346
Linea verde

**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

## Dati tecnici

| | |
|---|---|
| Alimentazione di corrente | 230 v, 50 HZ |
| Potenza massima assorbita | 1220 W |
| Potenza microonde | 900 W (IEC 60705) |
| Frequenza microonde | 2450 MHz |
| Protezione | almeno 10 A |

| | |
|---|---|
| Dimensioni (AxLxP) | |
| - Apparecchio | 382 mm x 595 mmx 320 mm |
| - Vano di cottura | 220 x 350 x 270 mm |

| | |
|---|---|
| Testato VDE (ente di certificazione tedesco) | Sì |
| Contrassegno CE | Sì |

## Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

# Programmazione automatica

Con la programmazione automatica è possibile scongelare gli alimenti in modo semplice e preparare le pietanze velocemente e senza problemi. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 7 programmi diversi.

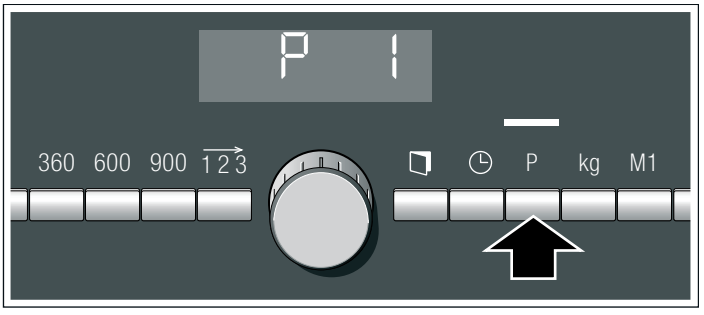
## Impostazione del programma

Selezionare un programma e regolare nel modo seguente.

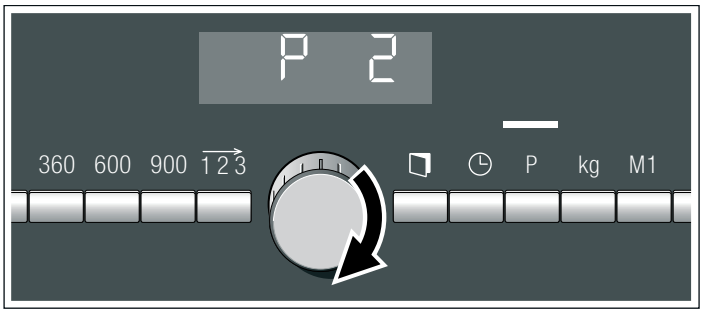
Esempio nella figura: programma 2 con 1 chilogrammo di peso.

**1.** Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per l'uso.

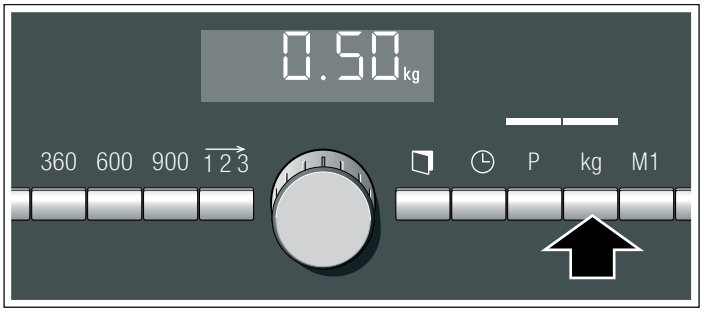
**2.** Premere il tasto P.
Sull'indicatore compare il primo numero del programma.



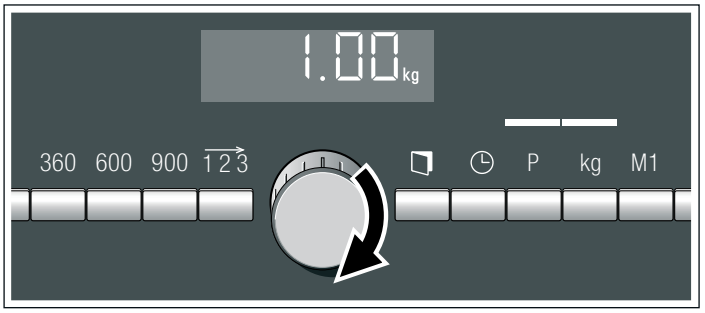
3. Selezionare il numero del programma servendosi del selettore.




4. Premere il tasto kg.
Sull'indicatore compare 0,50 chilogrammo come impostazione predefinita del peso.




5. Impostare il peso desiderato servendosi del selettore.




6. Premere il tasto Avvio.

Il programma si avvia. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata I→I.

**Il programma è terminato**

Viene emesso un segnale acustico. Il programma è terminato, il forno smette di riscaldare. Spegnere o impostare nuovamente l'apparecchio con il tasto on/off.

**Interruzione del programma**

Premere il tasto stop 2 volte o spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off.

**Modifica del programma**

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il numero del programma e il peso.

**Modifica della durata**

Con la funzione di programmazione automatica, non è possibile modificare la durata.

## Avvertenze per la programmazione automatica

**Avvertenze**

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Per utilizzare i programmi occorre impiegare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.
- Disporre gli alimenti in un apparecchio freddo.
- Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.
- Per molte pietanze viene emesso un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.
- Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.

**Scongelamento**

**Avvertenze**

- Surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18 °C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Dopo lo scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 10 - 30 minuti in modo da raggiungere la temperatura ambiente.
- Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
- La carne di manzo, agnello e maiale deve essere prima disposta nella pentola in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.
- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto raffermo.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi di pollo devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

**Patate**

**Avvertenze**

- Patate lesse: tagliare a fette di uguali dimensioni. Ogni 100 g di patate aggiungere 2 cucchiai d'acqua e un pizzico di sale.
- Patate lesse con la buccia: utilizzare patate di dimensioni uguali. Lavarle e perforare più volte la buccia, quindi metterle ancora bagnate in una pentola senz'acqua.

**Riso**

**Avvertenze**

- Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Utilizzare pertanto una stoviglia alta con coperchio. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.
- Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti.

**Verdure**

**Avvertenze**

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Ogni 100 g aggiungere 2 cucchiai di acqua.
- Verdure congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua ogni 100 g. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

**Tempo di riposo**

Al termine del programma di cottura, alcuni alimenti devono essere lasciati riposare in forno.

| Pietanza | Tempo di riposo |
|---|---|
| Verdure | ca. 5 minuti |
| Patate | ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formatasi. |
| Riso | da 5 a 10 minuti |

**Tabella programmi**

| N° progr. | Alimenti appropriati | Ambito di peso in kg | Stoviglie |
|---|---|---|---|
| | **Scongelamento** | | |
| P1 | Carne e pollame - Arrosto - Pezzi di carne non spessi - Carne tritata - Pollo, pollo grande, anatra | 0,2-2,0 kg | Stoviglia bassa senza coperchio. |
| P2 | Pesce: pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce | 0,1-1,0 kg | Stoviglia bassa senza coperchio. |
| P3 | Pane e dolci*<br>Pane, intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte alla frutta | 0,2-1,5 kg | Stoviglia bassa senza coperchio. |
| | **Cottura** | | |
| P4 | Patate<br>Patate lesse, patate lesse con la buccia | 0,2-1,0 kg | Stoviglia con coperchio. |
| P5 | Riso | 0,05-0,3 kg | Stoviglia alta con coperchio. |
| P6 | Verdura, fresca<br>Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine | 0,15-1,0 kg | Stoviglia con coperchio. |
| P7 | Verdura, congelata<br>Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci | 0,15-1,0 kg | Stoviglia con coperchio. |

Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare e girare.

* Tranne torte alla panna, dolci alla crema, dolci con glassa o gelatina.

# Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicata la potenza microonde più adatta a ciascuna pietanza. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

**Avvertenze**

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

## Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a questo proposito una regola approssimativa:
Quantità doppia, durata pressoché doppia,
quantità dimezzata, durata dimezzata.

Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.

**Scongelamento**

**Avvertenze**

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del vano di cottura.
- Nel frattempo girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.
- Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-30 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso del pollame è possibile estrarre le interiora.

| Scongelamento | Peso | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Avvertenze |
|---|---|---|---|
| Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso) | 800 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min. | Girare ripetutamente |
| | 1 kg | 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min. | |
| | 1,5 kg | 180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min. | |
| Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale | 200 g | 180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min. | Separare le parti scongelate girando gli alimenti |
| | 500 g | 180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| | 800 g | 180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Carne tritata, mista | 200 g | 90 W, 10-15 min. | Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate |
| | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Pollame o pezzi di pollo | 600 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. | Girare ripetutamente |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min. | |
| Filetto, cotoletta o fette di pesce | 400 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | Separare le parti scongelate |
| Pesce intero | 300 g | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. | Girare di tanto in tanto |
| | 600 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Verdure, ad es. piselli | 300 g | 180 W, 10-15 min. | |
| Frutta, ad es. lamponi | 300 g | 180 W, 6-9 min. | Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate |
| | 500 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. | |
| Sciogliere il burro | 125 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min. | Rimuovere completamente la confezione. |
| | 250 g | 180 W, 1min. + 90 W, 2-4 min. | |
| Pane intero | 500 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. | Girare di tanto in tanto |
| | 1 kg | 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min. | |
| Dolci, asciutti, ad es. torte morbide | 500 g | 90 W, 10-15 min. | Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra |
| | 750 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. | Solo per dolci senza glassa, panna o crema. |
| | 750 g | 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min. | |

**Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati**

**Avvertenze**

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

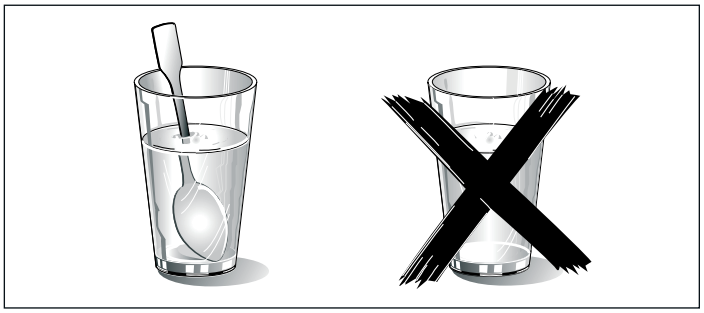
**Avvertenza:** Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

| Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati | Peso | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Avvertenze |
|---|---|---|---|
| Menu, piatti pronti, pietanze precotte (2-3 portate) | 300-400 g | 600 W, 8-13 min. | |
| Minestra | 400 g | 600 W, 8-12 min. | |
| Pasticci | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |
| Fette o pezzetti di carne con sugo, ad. es. gulasch | 500 g | 600 W, 10-15 min. | Separare i pezzi di carne girandoli. |
| Pesce, ad es. filetto | 400 g | 600 W, 10-15 min. | Eventualmente aggiungere acqua, succo di limone o vino. |
| Sformati, ad es. lasagne, cannelloni | 450 g | 600 W, 10 - 15 min. | Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio. |
| Contorni, ad es. riso, pasta | 250 g | 600 W, 3-7 min. | Aggiungere un po' di liquido |
| | 500 g | 600 W, 8-12 min. | |
| Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote | 300 g | 600 W, 7-11 min. | Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo. |
| | 600 g | 600 W, 14-17 min. | |
| Spinaci con panna | 450 g | 600 W, 10-15 min. | Cuocere senza aggiungere acqua |

**Riscaldare le pietanze**

**⚠ Pericolo di bruciature!**

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



**Attenzione!**

I componenti in metallo, per esempio i cucchiai contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

**Avvertenze**

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

**Avvertenza:** Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

| Riscaldare le pietanze | Peso | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Avvertenze |
|---|---|---|---|
| Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate) | | 600 W, 5-8 min. | - |
| Bevande | 125 ml | 900 W, ½-1 min. | Mettere un cucchiaio nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto |
| | 200 ml | 900 W, 1-2 min. | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 min. | |
| Alimenti per bambini ad es. biberon | 50 ml | 360 W, ca. ½ min. | Biberon senza tettarella o coperchio, terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare; controllare assolutamente la temperatura. |
| | 100 ml | 360 W, ½-1 min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 min. | |
| Minestra 1 tazza | da 175 g | 600 W, 1-2 min. | - |
| Minestra 2 tazze | da 350 g | 600 W, 2-3 min. | - |
| Carne in salsa | 500 g | 600 W, 7-10 min. | Separare le fettine di carne l'una dall'altra. |
| Pasticcio | 400 g | 600 W, 5-7 min. | - |
| | 800 g | 600 W, 7-8 min. | - |
| Verdure, 1 porzione | 150 g | 600 W, 2-3 min. | - |
| Verdure, 2 porzioni | 300 g | 600 W, 3-5 min. | - |

**Cuocere gli alimenti**

**Avvertenze**

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 -5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

| Cuocere gli alimenti | Peso | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Avvertenze |
|---|---|---|---|
| Pollo intero, fresco senza interiora | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min. | Girare trascorsa metà del tempo impostato |
| Filetto di pesce, fresco | 400 g | 600 W, 7-12 min. | - |
| Polpettone | 750 g | 600 W, 25-30 min. | Aggiungere 6 cucchiai d'acqua. |
| Verdura, fresca | 250 g | 600 W, 5-10 min. | Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali;<br>ogni 100 g di verdure aggiungere 1 -2 cucchiai di acqua;<br>mescolare di tanto in tanto |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |

| Cuocere gli alimenti | Peso | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Avvertenze |
|---|---|---|---|
| Patate | 250 g | 600 W, 8-10 min. | Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1 -2 cucchiai di acqua; mescolare di tanto in tanto |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 min. | |
| Riso | 125 g | 600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min. | Aggiungere l'acqua in quantità doppia |
| | 250 g | 600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min. | |
| Dolci, ad es. budino (istantaneo) | 500 ml | 600 W, 5-7 min. | Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta |
| Frutta, composta di frutta | 500 g | 600 W, 9-12 min. | - |

## Consigli per la cottura al microonde

| | |
|---|---|
| Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare. | Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa:<br>Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato<br>Quantità dimezzata = tempo dimezzato |
| Il cibo si è asciugato troppo. | La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido. |
| Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto. | Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi. |
| Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta. | Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo. |
| Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato. | La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata. |

# Pietanze sperimentate secondo EN 60705

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conformemente alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

## Cottura con microonde Solo

| Pietanza | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Avvertenza |
|---|---|---|
| Latte all'uovo, 1000 g | 600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min. | Stampo pyrex |
| Pan di Spagna, 475 g | 600 W, 7-9 min. | Stampo pyrex Ø 22 cm. |
| Polpettone, 900 g | 600 W, 25-30 min. | Teglia rettangolare in pyrex*, lunghezza 28 cm |

* Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio.

## Scongelamento con Microonde Solo

| Pietanza | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Avvertenza |
|---|---|---|
| Carne, 500 g | Programma 1, 500 g<br>oppure<br>180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min. | Pyrex, Ø 24 cm |

# nl Inhoudsopgave


**Belangrijke veiligheidsvoorschriften ... 46**
Oorzaken van schade ... 48
**Uw nieuwe apparaat ... 48**
Bedieningspaneel ... 48
Toetsen en indicatie ... 49
Binnenruimte ... 49
**Het apparaat in- en uitschakelen ... 49**
Inschakelen ... 49
Uitschakelen ... 49
**Voor het eerste gebruik ... 50**
Tijd instellen ... 50
**De magnetron ... 50**
Aanwijzingen voor de vormen ... 50
Magnetronvermogens ... 50
Magnetron instellen ... 50
**1,2,3-Serie instelling ... 51**
Serie-instelling instellen ... 51
**Memory ... 51**
Instellingen in Memory opslaan ... 51
Memory starten ... 51
**Basisinstellingen wijzigen ... 52**
Basisinstellingen ... 52
**Onderhoud en reiniging ... 52**
Schoonmaakmiddelen ... 52
**Storingstabel ... 53**
Storingstabel ... 53
**Servicedienst ... 54**
E-nummer en FD-nummer ... 54
Technische gegevens ... 54
Milieuvriendelijk afvoeren ... 54
**Automatische programma's ... 55**
Programma instellen ... 55
Tips voor de automatische programma's ... 55
**Voor u in onze kookstudio getest. ... 56**
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron ... 56
Tips voor de magnetron ... 59
**Testgerechten volgens EN 60705 ... 59**
Bereiden met magnetron solo ... 59
Ontdooien met magnetron solo ... 59


Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

# ⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

### Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- Wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt kan er schade ontstaan. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
  Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
  Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
  Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
  Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

**Kans op explosie!**

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

**Ernstig gezondheidsrisico!**

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel regelmatig reinigen en voedingsresten direct verwijderen. Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden; zie ook het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging*.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

**Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

**Risico van verbranding!**

- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.

- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

### Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

### Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

### Oorzaken van schade

**Attentie!**

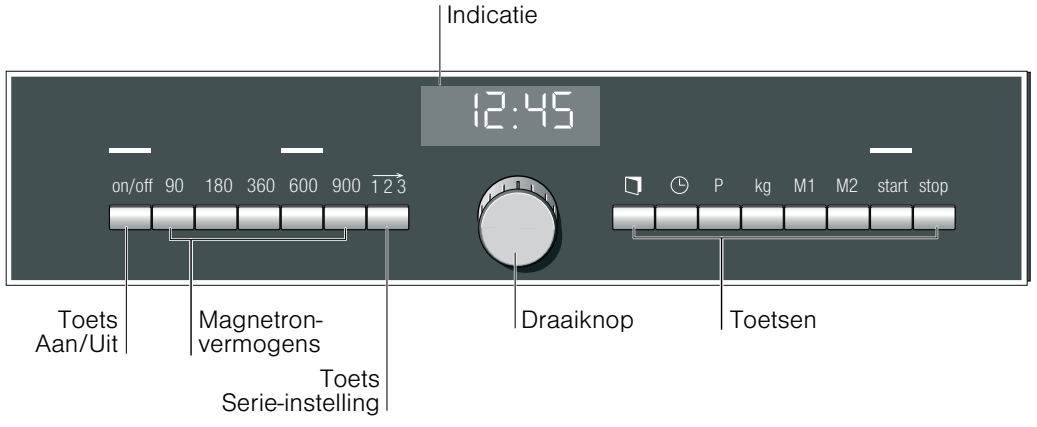
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.Maximaal 600 watt gebruiken.De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

# Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit.

### Bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



**Draaiknop**

De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

**Klantenservice-artikelen**

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

| | | |
|---|---|---|
| Schoonmaakdoekjes voor oppervlakken van roestvrij staal | Artikel-nr. 311134 | Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt. |
| Oven-grillreiniger-gel | Artikel-nr. 463582 | Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos. |
| Microvezeldoek met honingraatstructuur | Artikel-nr. 460770 | Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil. |

## Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

| Toets | Gebruik |
|---|---|
| on/off | Het apparaat in- en uitschakelen |
| 90 | Magnetronvermogen 90 watt kiezen |
| 180 | Magnetronvermogen 180 watt kiezen |
| 360 | Magnetronvermogen 360 watt kiezen |
| 600 | Magnetronvermogen 600 watt kiezen |
| 900 | Magnetronvermogen 900 watt kiezen |
| $\overrightarrow{123}$ | Serie-instelling kiezen |
| ◧ | De deur van het apparaat openen |
| ◷ | Menu Tijdfuncties openen en sluiten |
| P | Programma kiezen |
| kg | Gewicht kiezen |
| **M1**/**M2** | Memory kiezen |
| start | Functie starten |
| stop | Werking onderbreken |

**Aanwijzingen**

- Welke tijdfunctie op het display actief is, ziet u aan de pijl ► voor het betreffende symbool. Uitzondering: bij de tijd is het symbool ◷ alleen verlicht wanneer u wijzigingen aanbrengt.
- Wanneer u start, brandt de lamp in de binnenruimte.

## Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

**Koelventilator**

Het apparaat beschikt over een koelventilator. De ventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

**Aanwijzingen**

- Bij gebruik van de magnetron wordt de binnenruimte niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

# Het apparaat in- en uitschakelen

Met de toets on/off schakelt u de magnetron in en uit.

## Inschakelen

De toets on/off indrukken.
Kies de gewenste functie uit.

Toets 90, 180, 360, 600 of 900 W = voor een magnetronvermogen

Toets $\overrightarrow{123}$ = serie-instelling

Toetsen P en kg = automatische programma's

Toets **M1** of **M2** = memory-programma

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u instelt.

## Uitschakelen

De toets on/off indrukken.
Het apparaat schakelt uit, de klok verschijnt op het display.

# Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de magnetron. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

## Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display drie nullen en de symbolen ►◷ verlicht.

Stel de tijd in.

**1.** Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

**2.** De toets ◷ indrukken.

De tijd is ingesteld.

**Tijdsweergave uit**

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Zo is deze alleen zichtbaar wanneer de oven in gebruik is. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

**Aanwijzing:** Om het stand by-verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

# De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

**Aanwijzing:** In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

## Aanwijzingen voor de vormen

**Geschikte vormen**

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

**Ongeschikte vormen**

Vormen van metaal zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

**Attentie!**

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

**Vormtest**

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten. De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

**1.** Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.

**2.** Controleer tussentijds de temperatuur.

De vorm moet goed koud of handwarm zijn.

Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

## Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

| | |
|---|---|
| 90 W | voor het ontdooien van gevoelige gerechten. |
| 180 W | voor het ontdooien en doorgaren |
| 360 W | voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten. |
| 600 W | voor het verwarmen en garen van gerechten |
| 900 W | voor het verwarmen van vloeistoffen |

**Aanwijzingen**

- Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.
- Het magnetronvermogen 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.

## Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

**1.** De toets on/off indrukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.

**2.** De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De weergave van het vermogen is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.

**3.** Met de draaiknop de tijdsduur instellen.

**4.** De starttoets indrukken.

De oven start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

**De tijdsduur is afgelopen**

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. Met de toets on/off het apparaat uitschakelen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets ◷ wissen.

**Deur van het apparaat tussentijds openen**

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken. De werking wordt voortgezet.

**Tijdsduur veranderen**

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

**Magnetronvermogen veranderen**

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.

**Functie onderbreken**

Op de stoptoets drukken, de werking wordt onderbroken. Op de starttoets drukken, de werking wordt voortgezet.

**Werking afbreken**

De stoptoets 2 keer indrukken en met de toets on/off het apparaat uitschakelen.

**Aanwijzingen**

- Wanneer u het apparaat met de toets on/off inschakelt, verschijnt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen op het display.
- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

# 1,2,3-Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u tot drie verschillende magnetronvermogens en -tijden achter elkaar instellen en vervolgens starten.

**Vormen**
Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

## Serie-instelling instellen

1. De toets on/off indrukken.
   Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
   De $\overrightarrow{1}$ voor de eerste serie-instelling verschijnt op het display.
3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
4. De toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
   De $\overrightarrow{2}$ voor de tweede serie-instelling verschijnt.
5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
6. De toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
   De $\overrightarrow{3}$ voor de derde serie-instelling verschijnt.
7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
8. De starttoets indrukken.

De oven start. De totale tijdsduur en het symbool $\overrightarrow{1}$ voor de eerste serie-instelling verschijnen op het display.

**De tijdsduur is afgelopen**

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets◷ wissen.

**Instelling wijzigen**

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets $\overrightarrow{123}$ zo vaak indrukken tot het nummer voor de serie instelling verschijnt. De instelling veranderen.

**Deur van het apparaat tussentijds openen**

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken. De werking wordt voortgezet.

**Functie onderbreken**

Op de stoptoets drukken, de werking wordt onderbroken. Op de starttoets drukken, de werking wordt voortgezet.

**Werking afbreken**

De stoptoets 2 keer indrukken en met de toets on/off het apparaat uitschakelen.

# Memory

Memory geeft u de mogelijkheid eigen instellingen op te slaan en op elk moment weer op te vragen. U heeft twee geheugenplaatsen tot uw beschikking "**M1**" en "**M2**". Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

## Instellingen in Memory opslaan

1. De toets on/off indrukken.
   Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
   De weergave van het vermogen is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. De toets **M1** of **M2** enkele seconden lang ingedrukt houden tot er een signaal klinkt.

De instelling is opgeslagen en kan op elk moment gestart worden.

**Een andere instelling opslaan**

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

**Aanwijzing:** De ingestelde programma's blijven ook na een stroomonderbreking opgeslagen.

## Memory starten

U kunt de opgeslagen instellingen voor uw gerecht op elk moment starten.

1. De toets on/off indrukken.
   Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets **M1** of **M2** indrukken.
   De opgeslagen instellingen worden weergegeven.
3. De starttoets indrukken.

Memory-instelling start. U kunt het verkoop van de tijdsduur I→I op het display aflezen.

**Aanwijzing:** Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

**De tijdsduur is afgelopen**

Er klinkt een signaal. Memory is beëindigd. Met de toets on/off het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets ◷ wissen.

**Stoppen**

De stoptoets indrukken of de deur van het apparaat openen. De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken. De werking wordt voortgezet.

# Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment kunt veranderen.

## Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

| | Basisinstellingen | Mogelijkheden | Toelichting |
|---|---|---|---|
| c 1 | Klokdisplay<br>1 = aan | Klokdisplay<br>2 = uit | Tijdsindicatie |
| c2 | Geluidssignaal tijdsduur<br>2 = gemiddeld = 2 minuten | 1 = kort = 10 seconden<br>3 = lang = 5 minuten | Signaal na afloop van een tijdsduur |
| c3 | Toetstoon<br>1 = aan | Toetstoon<br>2 = uit | Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets |
| c4 | Wachttijd<br>2 = gemiddeld = 5 seconden | 1 = kort = 2 seconden<br>3 = lang = 10 seconden | Wachttijd tussen afzonderlijke stappen, na een instelling |

Voorwaarde: het toestel is uitgeschakeld.

1. De toets ◷ een paar seconden lang indrukken.
   Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.
3. Met de toets ◷ bevestigen.
   Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets ◷ kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Tenslotte enkele seconden op de toets ◷ drukken.
   Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

# Onderhoud en reiniging

Wanneer u de magnetron goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

**⚠ Kans op een elektrische schok!!**

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

**⚠ Risico van verbranding!**

Het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoonmaken. Het apparaat laten afkoelen.

**⚠ Risico van letsel!**

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

**Aanwijzingen**

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

## Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schrapers om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

| Bereik | Schoonmaakmiddelen |
|---|---|
| Voorkant van het apparaat | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken. |
| Roestvrij staal | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. |

| Bereik | Schoonmaakmiddelen |
|---|---|
| Binnenruimte van edelstaal | Warm zeepsop of water met azijn:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.<br>Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen. |
| Ruiten van de deur | Glasreiniger:<br>met een schoonmaakdoekje reinigen.<br>Geen glazen schraper gebruiken. |
| Deurdichting<br>Niet verwijderen! | Warm zeepsop:<br>Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken. |

# Storingstabel

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de servicedienst belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

**⚠ Kans op een elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

## Storingstabel

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing / aanwijzing |
|---|---|---|
| Het apparaat werkt niet | Zekering defect | Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is. |
| | Stekker niet in het stopcontact gestoken | Stekker insteken. |
| | Stroomonderbreking | Controleer of de keukenverlichting werkt. |
| | Verkeerde bediening | Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen. |
| Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur. | Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt. | Druk op de starttoets of zet het apparaat uit. |
| De magnetron wordt niet ingeschakeld. | De deur is niet helemaal gesloten. | Controleer of er resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Zorg ervoor dat de dichtingsvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting gedraaid zit. |
| | Er is niet op de starttoets gedrukt. | De starttoets indrukken. |
| De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk. | Te klein magnetronvermogen ingesteld. | Hoger vermogen kiezen. |
| | Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. | Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur. |
| | De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. | De gerechten tussentijds omroeren of keren. |
| Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert. | Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus. | **1.** De toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.<br>**2.** De toets P drie seconden lang ingedrukt houden.<br>De demomodus is gedeactiveerd. |

**Foutmeldingen**

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

| Foutmelding | Mogelijke oorzaak | Oplossing / aanwijzing |
|---|---|---|
| Op het display verschijnt de foutmelding “E723". | De deur is niet goed gesloten. | Het apparaat met de toets ▣ openen en weer sluiten. |
| Op het display verschijnt de foutmelding “Er1", “Er4", “Er18", “E305". | Technisch defect. | Neem contact op met de servicedienst. |
| Op het display verschijnt de foutmelding “Er11". "Toets klemt" | De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt. | Druk meerdere malen op alle toetsen. Reinig de toetsen met een droge doek. Open en sluit de deur van het apparaat. Wanneer dit niet helpt, neem dan contact op met de service-dienst. |

# Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

## E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

| **E-nr.** | **FD-nr.** |
|---|---|

**Servicedienst** ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

**Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

**NL** 088 424 4020

**B** 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

## Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Stroomvoorziening | 230 V, 50 Hz |
| Max. totale aansluitwaarde | 1220 W |
| Magnetronvermogen | 900 WW (IEC 60705) |
| Magnetron frequentie | 2450 MHz |
| Zekering | minstens 10 AA |
| | |
| Afmetingen (hxbxd) | |
| - apparaat | 382 mm x 595 mmx 320 mm |
| - binnenruimte | 220 x 350 x 270 mm |
| | |
| VDE-getest | ja |
| CE-markering | ja |

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

# Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig levensmiddelen ontdooien en gerechten snel en probleemloos klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 7 programma's.

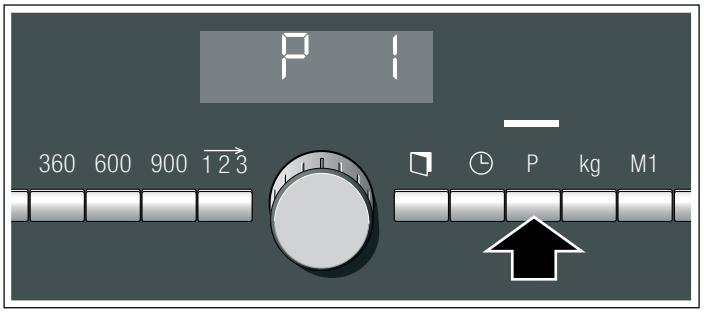
## Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen, stelt u als volgt in.

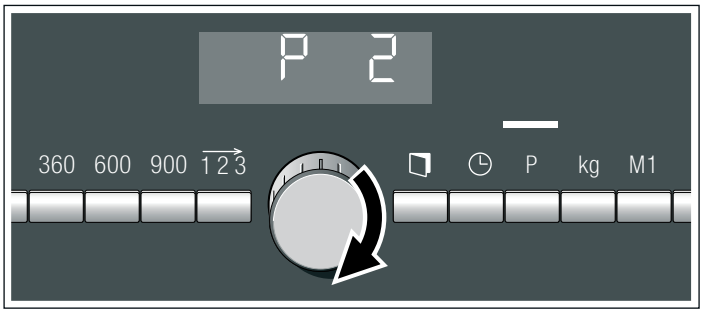
Voorbeeld in de afbeelding: programma 2 met 1 kilogram gewicht.

**1.** De toets on/off indrukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.

**2.** De toets P indrukken.
Op het display verschijnt het eerste programmanummer.

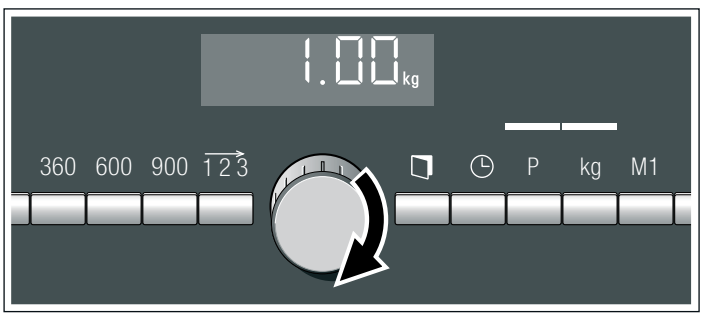



**3.** Met de draaiknop de programmagroep kiezen.




**4.** De toets kg indrukken.
Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 0,50 kilogram.

**5.** Met de draaiknop het gewicht instellen.




**6.** De starttoets indrukken.

Het programma start. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur I→I aflezen.

**Het programma is beëindigd**

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op. Met de toets on/off het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen.

**Programma afbreken**

De stoptoets 2 keer indrukken of met de toets on/off het apparaat uitschakelen.

**Programma wijzigen**

Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet veranderd worden.

**Tijdsduur veranderen**

Bij de automatische programma's kunt u de tijdsduur niet veranderen.

## Tips voor de automatische programma's

**Aanwijzingen**

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Let op de tips voor de toebehoren in de programmatabel.
- Plaats de levensmiddelen in het onverwarmde apparaat.
- Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.
- Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.
- Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.

**Ontdooien**

**Aanwijzingen**

- Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18 °C invriezen en bewaren.
- De diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.
- Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 30 minuten laten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
- Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op de vorm.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de kant van het vel op de vorm leggen.

**Aardappels**

**Aanwijzingen**

- Gekookte aardappels: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels 2 eetlepels water en wat zout toevoegen.
- Aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen en meerdere gaatjes in de schil prikken. Nog vochtig in een vorm zonder water doen.

**Rijst**

**Aanwijzingen**

- Rijst schuimt sterk bij de bereiding. Gebruik daarom een hoge vorm met deksel. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
- Geen rijst in kookbuiltjes gebruiken.

**Groente**

**Aanwijzingen**

- Groente, vers in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g 2 eetlepels water toevoegen.
- Groente, diepvries: geschikt is alleen geblancheerde, niet voorgebakken groente. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 2 eetlepels water per 100 g toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

**Rusttijden**

Enige gerechten dienen na afloop van het programma nog even in de oven te blijven staan.

| Gerecht | Rusttijd |
|---|---|
| Groente | ca. 5 minuten |
| Aardappels | ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten. |
| Rijst | 5 tot 10 minuten |

**Programmatabel**

| Progr.-nr. | Geschikte levensmiddelen | Gewichtsbereik in kg | Vormen |
|---|---|---|---|
| | **Ontdooien** | | |
| P1 | Vlees en gevogelte - braadstukken - platte stukken vlees - gehakt - kip, braadkip, eend | 0,2 - 2,0 kg | Vlakke vorm zonder deksel. |
| P2 | Vis: hele vis, visfilet, viskotelet | 0,1 - 1,0 kg | Vlakke vorm zonder deksel. |
| P3 | Brood en gebak*<br>Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebak | 0,2 - 1,5 kg | Vlakke vorm zonder deksel. |
| | **Garen** | | |
| P4 | Aardappels<br>Geschilde en ongeschilde aardappels | 0,2 - 1,0 kg | Vorm met deksel. |
| P5 | Rijst | 0,05 - 0,3 kg | Hoge vorm met deksel. |
| P6 | Groente, vers<br>Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes | 0,15 - 1,0 kg | Vorm met deksel. |
| P7 | Groente, diepvries<br>Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie | 0,15 - 1,0 kg | Vorm met deksel. |

Signalen voor het doorroeren en keren aanhouden.

* Ongeschikt zijn slagroomtaarten, crèmegebak, gebak met glazuur of gelatine.

# Voor u in onze kookstudio getest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

**Aanwijzingen**

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

## Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de vorm, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Hiervoor bestaat een vuistregel: Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.

**Ontdooien**

**Aanwijzingen**

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 30 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

| Ontdooien | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|
| Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been) | 800 g | 180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min. | meerdere malen keren |
| | 1 kg | 180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min. | |
| | 1,5 kg | 180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min. | |
| Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken | 200 g | 180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min. | tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden |
| | 500 g | 180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| | 800 g | 180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Gehakt, gemengd | 200 g | 90 W, 10-15 min. | meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen |
| | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| | 800 g | 180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Gevogelte of stukken gevogelte | 600 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. | meerdere malen keren |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min. | |
| Visfilet, viskotelet of plakken | 400 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | ontdooide delen van elkaar scheiden |
| Hele vis | 300 g | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. | tussendoor keren |
| | 600 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Groente, bijv. erwten | 300 g | 180 W, 10-15 min. | |
| Fruit, bijv. frambozen | 300 g | 180 W, 6-9 min. | tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden |
| | 500 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. | |
| Boter, ontdooien | 125 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min. | Verpakking volledig verwijderen |
| | 250 g | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min. | |
| Heel brood | 500 g | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. | tussendoor keren |
| | 1 kg | 180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min. | |
| Gebak, droog, bijv. cake | 500 g | 90 W, 10-15 min. | alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden |
| | 750 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart | 500 g | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. | alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine |
| | 750 g | 180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min. | |

**Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten**

**Aanwijzingen**

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

**Aanwijzing:** Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

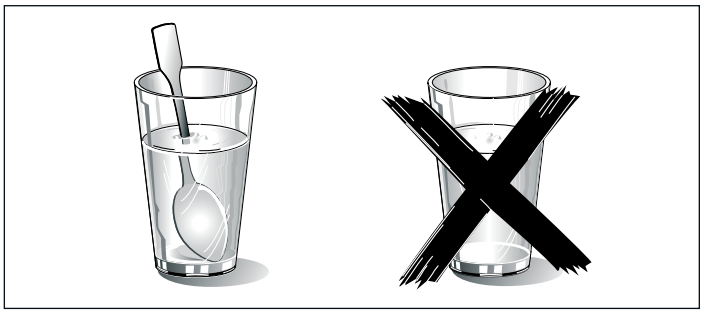
| Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|
| Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten) | 300-400 g | 600 W, 8-13 min. | |
| Soep | 400 g | 600 W, 8-12 min. | |
| Eenpansgerechten | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |
| Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash | 500 g | 600 W, 10-15 min. | Tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken. |

| Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|
| Vis, bijv. stukken filet | 400 g | 600 W, 10-15 min. | Eventueel water, citroensap of wijn toevoegen |
| Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni | 450 g | 600 W, 10 - 15 min. | Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten. |
| Bijgerechten, bijv. rijst, pasta | 250 g | 600 W, 3-7 min. | een beetje vloeistof toevoegen |
| | 500 g | 600 W, 8-12 min. | |
| Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels | 300 g | 600 W, 7-11 min. | Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt |
| | 600 g | 600 W, 14-17 min. | |
| Spinazie à la crème | 450 g | 600 W, 10-15 min. | zonder toevoeging van water garen |

**Gerechten verhitten**

**⚠ Kans op verbrandingen!!**

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



**Attentie!**

Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

**Aanwijzingen**

- Neem kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

**Aanwijzing:** Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

| Gerechten verhitten | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|
| Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten) | | 600 W, 5-8 min. | - |
| Dranken | 125 ml | 900 W, ½-1 min. | Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren |
| | 200 ml | 900 W, 1-2 min. | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 min. | |
| Babyvoeding, bijv. flesjes melk | 50 ml | 360 W, ca. ½ min. | Flesjes zonder speen of deksel na het verwarmen goed schudden of roeren, beslist de temperatuur controleren |
| | 100 ml | 360 W, ½-1 min. | |
| | 200 ml | 360 W, 1-2 min. | |
| Soep, 1 kop | à 175 g | 600 W, 1-2 min. | - |
| Soep 2 koppen | à 350 g | 600 W, 2-3 min. | - |
| Vlees in saus | 500 g | 600 W, 7-10 min. | Lapjes vlees van elkaar losmaken |
| Eenpansgerecht | 400 g | 600 W, 5-7 min. | - |
| | 800 g | 600 W, 7-8 min. | - |
| Groente, 1 portie | 150 g | 600 W, 2-3 min. | - |
| Groenten, 2 porties | 300 g | 600 W, 3-5 min. | - |

**Gerechten garen**

**Aanwijzingen**

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

| Gerechten garen | Gewicht | Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen |
|---|---|---|---|
| Hele kip, vers, zonder ingewanden | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min. | halverwege de bereidingstijd keren. |
| Visfilet, vers | 400 g | 600 W, 7-12 min. | - |
| Gebraden gehakt | 750 g | 600 W, 25-30 min. | 6 EL water toevoegen. |
| Groente, vers | 250 g | 600 W, 5-10 min. | Groente in stukken van dezelfde grootte snijden;<br>per 100 g groente 1 tot 2 el water toevoegen;<br>tussendoor roeren. |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |
| Aardappels | 250 g | 600 W, 8-10 min. | Aardappels in even grote stukken snijden;<br>steeds 100 g 1 tot 2 el water toevoegen;<br>tussendoor roeren. |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min. | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 min. | |
| Rijst | 125 g | 600 W, 4-6 min. +<br>180 W, 14-16 min. | dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen |
| | 250 g | 600 W, 6-8 min. +<br>180 W, 14-16 min. | |
| Zoete desserts, bijv. pudding (instant) | 500 ml | 600 W, 5-7 min. | Pudding tussendoor met de garde 2 - 3 keer goed roeren |
| Fruit, compote | 500 g | 600 W, 9-12 min. | - |

## Tips voor de magnetron

| | |
|---|---|
| U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel. | Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel:<br>dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd<br>halve hoeveelheid = halve tijd |
| Het gerecht is te droog geworden. | Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe. |
| Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar. | Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig. |
| Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar. | Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur. |
| Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid. | Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren. |

# Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)

## Bereiden met magnetron solo

| Gerecht | Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten | N.B. |
|---|---|---|
| Kandeel, 1000 g | 600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min. | Pyrex-vorm |
| Biscuittaart, 475 g | 600 W, 7-9 min. | Pyrexvorm Ø 22 cm. |
| Gebraden gehakt, 900 g | 600 W, 25-30 min. | Pyrexvorm-rechthoekige vorm*, 28 cm lang |

* Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.

## Ontdooien met magnetron solo

| Gerecht | Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten | N.B. |
|---|---|---|
| Vlees, 500 g | Programma 1, 500 g<br>of<br>180 W, 8 min. + 90 W, 7-10 min. | Pyrex, Ø 24 cm |

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9000694843 (02) 920126